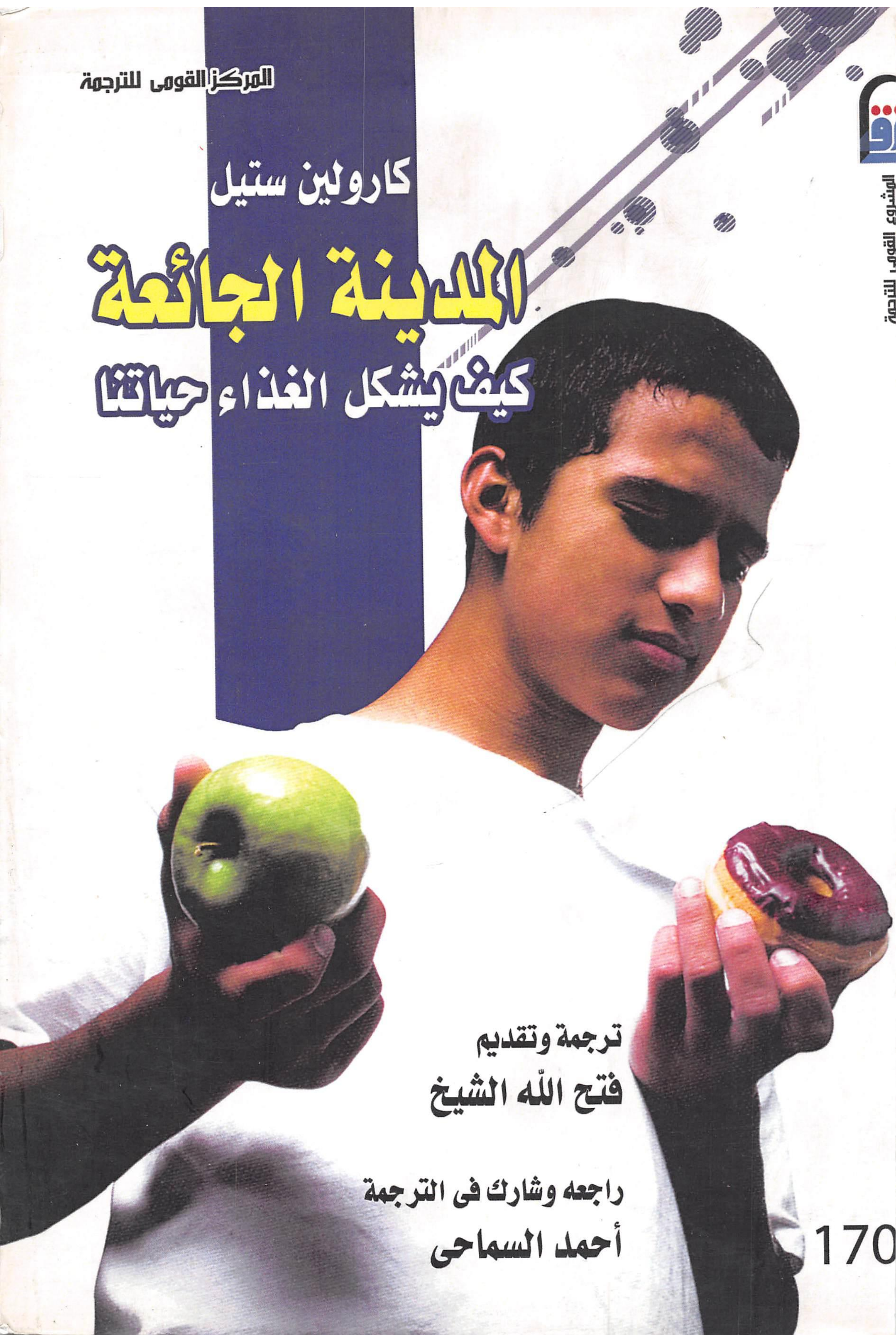

المركز القومى للترجمة
كارولين ستيل
المدينة الجائعة
كيف يشكل الغذاء حياتنا
ترجمة وتقديم
فتح الله الشيخ
راجعه وشارك فى الترجمة
أحمد السماحى
170

كتاب يربط بأربطة وثيقة بين الغذاء والمدن، ويعرض لتاريخ العلاقة بين الريف والمدينة متخذا من لندن وباريس أمثلة بالدرجة الأولى. وتعالج كارولين ستيل فى هذا الكتاب أوجه النقض فى منظومات ومؤسسات الغذاء السريع، وتفندها بشدة، وتقدم المؤلفة أمثلة على المواجهات التى حدثت أمام زحف هذه المؤسسات. والكتاب فريد فى موضوعه، رائع فى عروضه وأمثلته، فهو لم يترك صغيرة أو كبيرة فيما يتعلق بالمدن وتاريخها الحديث، من تخطيطها وحتى الصرف الصحى، والكتاب بذلك موسوعة حول الريف والمدينة وحول الغذاء كعمود فقارى لهذه العلاقة.

المدينة الجائعة

كيف يشكل الغذاء حياتنا

المركز القومى للترجمة
تأسس فى أكتوبر ٢٠٠٦ بإشراف: جابر عصفور

إشراف: فيصل يونس

- العدد: 1707
- المدينة الجائعة: كيف يشكل الغذاء حياتنا
- كارولين ستيل
- فتح الله الشيخ
- أحمد السماحى
- الطبعة الأولى 2011

هذه ترجمة كتاب:
Hungry City:
How Food Shapes Our Lives
By: Carolyn Steel

شارع الجبلاية بالأوبرا - الجزيرة - القاهرة. ت: ٢٧٣٥٤٥٢٤ - ٢٧٣٥٤٥٢٦ فاكس: ٢٧٣٥٤٥٥٤
El Gabalaya st. Opera House, El Gezira, Cairo.
E-mail: egyptcouncil@yahoo.com Tel: 27354524- 27354526 Fax: 27354554

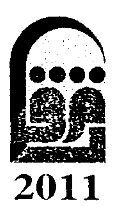
المدينة الجائعة

كيف يشكل الغذاء حياتنا

تأليف : كارولين ستيل

ترجمة وتقديم : فتح الله الشيخ

راجعه وشارك فى الترجمة : أحمد السماحى



2011

بطاقة الفهرسة
إعداد الهيئة العامة لدار الكتب والوثائق القومية
إدارة الشئون الفنية

ستيل ، كارولين
المدينة الجائعة : كيف يشكل الغذاء حياتنا/تأليف: كارولين ستيل : ترجمة وتقديم: فتح الله الشيخ ؛ ترجمة ومراجعة : أحمد السماحي
ط ١ . القاهرة : المركز القومي للترجمة ، ٢٠١١ ،
٥٢٨ ص ؛ ٢٤ سم.
١ - الأغذية
(أ) الشيخ ، فتح الله (مترجم ومقدم)
(ب) السماحي ، أحمد (مراجع ومترجم)
(جـ) العنوان ٦٦٤

رقم الإيداع ٢٠١٠/١٦٨٨٣
الترقيم الدولي I.S.B.N. 978 - 977 - 704 - 264 - 2
طبع بالهيئة العامة لشئون المطابع الأميرية

المحتويات

تقديم المترجم

عن الطعام والمدن

الطعـام هو أى شىء يتكون عـادة من كـربوهيـدراتات Carbohydrates ودهون (شحوم) Fats وبروتينات Proteins ومـاء، ويمكن تناوله بواسطة أى حيوان بما فى ذلك الإنسان، سواء للتغذية أو المتعة. ويأتى مصدر الطعام من النباتات أو الحيوانات أو أى مصدر حيوى آخر مثل الطحالب أو المنتجات المتخمرة كالكحول.

وكثير من الشعوب كانت ثقافتها الغذائية تعتمد على الصيد وجمع الثمار، إلا أنه اليوم تقوم الزراعة وتربية الماشية وصيد الأسماك مكان ذلك. وأصبح الصيد وجمع الثمار البرية يشغل حيزا ضئيلا جدا فى إطعام البشر، ولا تمارس إلا كهواية فقط فى معظم المجتمعات المتحضرة. وقد تفننت الأمم والشعوب فى إبدا ع أشكال متعددة من الطعام من الخامات نفسها، مطورة ومحسنة ومجددة فى المذاق والمظهر. وكانت النيران أول أداة طهى عرفتها البشرية. وكان الدافع لها رفع بعض العناء عن المعدة والأسنان أثناء تعاملها مع اللحم النيئ أو المتحلل قليلا.

وتتضمن مصادر الطعام فيما عدا النباتات والحيوانات بعض المواد غير العضوية وعلى رأسها الماء والملح. كما تتضمن المصادر الفطريات مثل عيش الغراب، وتستخدم الفطريات والبكتريا فى صناعات غذائية تضم خطوات تخمر كالكحوليات والجبن

والمخللات ومنتجات الألبان الأخرى كاليوغورت. وتتناول بعض الشعوب الطحالب المعروفة باسم "سيانوبكتريا" مثل "سبيرولينا Spirolina". وتستخدم مادة غير عضوية أخرى فى عمليات الخبيز هى الصودا والبيكنج باودر.

وهناك من النباتات ما يقرب من ٢٠٠٠ من الأنواع المدجنة التى تؤكل أو يؤكل جزء منها، ولمعظمها أسلاف بعيدة على سلم التطور أو الانتقاء. وبذور النباتات مصدر غنى لإطعام الحيوانات بما فيها الإنسان؛ لأنها تحتوى على مواد غذائية ضرورية للنمو الابتدائى للنباتات. ومن أقدم وصفات الطعام الوجبة المصرية القديمة من أيام الفراعنة والمسماة "حمص".

وقد طورت معظم النباتات زهورا زاهية ذكية الرائحة؛ لتغرى الحشرات بالاقتراب لتلقيحها، كما طورت ثمارا شهية لتغرى الحيوانات الأكبر بالتهامها ببذورها وإخراج البذور ونشرها فى مساحات أوسع. وتنقسم النباتات التى يتناولها الإنسان والحيوانات إلى فواكه وخضروات. وتنقسم الخضروات بدورها إلى خضروات جذرية (البطاطس والجزر) وورقية (السبانخ والخس) وساقية (الإسبرجس والقلقاس) والخضروات العنقودية الزهرية (الخرشوف والبروكلى). كما أن كثيرا من الأعشاب والتوابل خضروات كاملة. ويتناول الإنسان المنتجات الحيوانية إما على شكل لحم الحيوان مباشرة أو على شكل منتجات لهذه الحيوانات كالألبان والبيض وعسل النحل.

كانت الأعمال الزراعية هى الخطوة التطورية الرئيسية التى منحت البشرية الحضارة، ومع تدجين الحيوانات والنباتات تكون لأول مرة فى التاريخ فائض غذائى. والأعمال الزراعية هى فن وعلم وصناعة إدارة عمليات نمو النباتات والحيوانات للاستخدام البشرى، وتتضمن معالجة التربة وتنمية المحاصيل وتربية قطعان الحيوانات وصناعة الألبان ومعالجة الغابات.

ويقوم الاقتصاد الزراعى الحديث على العلم والتكنولوجيا، بما فى ذلك العلوم الطبيعية والرى والهندسة. وتتعامل الكيمياء الزراعية مع المخصبات (الأسمدة)

والمبيدات (للحشائش والطحالب) وفى تحليل المنتجات الزراعية. ودراسة الزراعة وما يتعلق بها من الأنشطة البشرية المحورية، فهى التى منحت البشرية أول موجة حضارية. ومن المعروف أن الإنسان فقط هو الوحيد من بين الرئيسيات الذى يمارس أنشطة زراعية، إلا أن بعض الحشرات مثل النمل والنمل الأبيض تمارس أنشطة زراعية؛، وحتى قيام الثورة الصناعية كانت الزراعة هى الشغل الشاغل لمعظم سكان الأرض.

كان الهلال الخصيب فى غرب آسيا (العراق والشام الآن) ومصر والهند هى أوائل المجتمعات التى خططت للبذر والحصاد للنباتات التى كانت تجمع من البرية. وعدا ذلك تطورت الزراعة فى شمال الصين وجنوبها وفى بلاد الساحل الإفريقى وغينيا الجديدة ومناطق متعددة من الأمريكتين. وظهرت الحبوب التى ميزت وأسست للعصر الحجرى الحديث. وبحلول الألفية السابعة قبل الميلاد كانت الزراعة محدودة جدا فى مصر، وكانت الهند تبذر وتحصد القمح والشعير فى بلوخستان « » وغيرها. أما بحلول الألفية السادسة قبل الميلاد فقد بدأت الزراعة المتوسطة على ضفاف النيل. وفى ذلك الوقت تقريبا كانت الزراعة قد تطورت فى الشرق الأقصى مع زراعة الأرز كمحصول رئيسى بدلا من القمح. وقد قام مزارعو الصين وإندونيسيا بتدجين القلقاس والفاصوليا بأنواعها، كما قاموا بتنظيم عمليات صيد بالشباك من الأنهار والبحيرات والمحيط بصورة منظمة، مما جلب لهذه المناطق كميات وافرة من البروتينات. وقد أدت طرق الزراعة والتدجين وصيد الأسماك المتطورة إلى انفجار سكانى فى هذه المناطق والذى استمر حتى يومنا هذا.

وفى الألفية الخامسة ق.م. طور السوماريون تقنيات زراعية نشرت الزراعة على نطاق واسع مع ظهور التخصصات فى الزراعة على طول شط العرب وفى دلتا دجلة والفرات. وفى هذه الآونة تم تدجين بعض الحيوانات، وظهرت حرفة الرعى لتغنى عن الصيد والقنص بشكل كبير. التحق الرعى بالزراعة كأهم مصادر للغذاء، كما استخدمت الحيوانات؛ للحصول على الصوف، ولحمل الأثقال والسفر وجر العربات.

وفى أمريكا فى ذلك الوقت كانت الذرة الرفيعة هى المحصول الرئيسى. ومن المزروعات التى تطورت فى الأمريكتين البطاطس والطماطم والفلفل والقرع وأنواع من الفاصوليا والتبغ.

ومع ظهور التحضر الإغريقى لم تكن الزراعة فى أساسه؛ لذا لجأ الإغريق لإقامة المستعمرات على الشاطئ الإيطالى وفى آسيا الصغرى. وقد صارع الإغريق كثيرا فى مواجهة التربة الفقيرة فى جنوب البلقان. أما الإمبراطورية الرومانية فقد استغلت مستعمراتها للحصول على الحبوب التى استخدمتها فى التجارة.

وفى العصور الوسطى بدأ المزارعون فى شمال أفريقيا والشرق الأدنى يستخدمون بعض التقنيات كأنظمة الرى والنوارج لرفع الماء، والسدود لإقامة الخزانات فى أوسمة المطر والفيضان. كما كان نظام الدورة الزراعية قد بدأ وكذلك الحرث وتهوية التربة.

وفى العصر الحديث انتقلت عدة زراعات من الدنيا الجديدة إلى الدنيا القديمة مثل الطماطم والبطاطس والذرة الرفيعة وحبوب الكاكاو والتبغ. كما انتقلت زراعات أخرى من الدنيا القديمة إلى الدنيا الجديدة مثل القمح والتوابل والقهوة وقصب السكر. وانتقلت كذلك بعض الحيوانات وأهمها الحصان والكلب (على الرغم من أن نوعيات محدودة من الكلاب كانت موجودة قبل كولمبوس فى أمريكا). دخلت الميكنة مع نهاية القرن التاسع عشر وعلى رأسها الجرارات وتحسن أداء التربة. وقدم "فريتس هابر" الكيميائى الألمانى ومعه المهندس "بوش" طريقة تثبيت نيتروجين الهواء الجوى بواسطة اختزاله إلى أمونيا (النشادر) فانتشرت المخصبات وزادت غلة رقعة الأرض الزراعية.

ومع اكتشاف البنية الحلزونية المزدوجة للحمض النووى الريبوزى منقوص الأكسجين "دنا DNA" ثم تحديد الجينات والمحددات وظهور تقنية الهندسة الوراثية، بدأت تظهر الكائنات المعدلة وراثيا Genetically Modified Organisns GMO، وهى

الكائنات التى تغيرت مادة جيناتها بواسطة تقنيات الهندسة الوراثية. وقد انفتح الباب على مصراعيه للعب فى صلب عتاد الحياة، وعندما يلعب الإنسان بأى "لعبة" جديدة فإنه عادة، كما ينبئنا التاريخ، يختار أحد اتجاهين: الفناء أو البقاء؛ أدوات الحرب والقتال أو الطب والأدوية والعلاج.

أما عن المدن فقد بدأت فى الظهور منذ فجر التاريخ عندما استقرت مجموعة كبيرة من الصيادين الذين بدأوا يمارسون أنشطة زراعية فى مكان واحد. وقد أحاط بناة المدن القدماء مدنهم بأسوار عالية لتصد الحيوانات المفترسة والغزاة. ولحاجة سكان المدن للماء، كانت المدن تقام على ضفاف الأنهار. ولم يجتمع الناس من قبل فى تاريخهم فى مثل هذه الإنشاءات المركزة كثيفة الأعداد والتى تسمى المدن. وقد أنشئت المدن منذ حوالى ٥٠٠٠ سنة، إلا أنه فقط خلال المائتى سنة الأخيرة، ومع تقدم وانتشار التصنيع والزيادة العالمية فى السكان التى اتخذت منحى أُسيًّا، نمت المدن فى الحجم وتعداد السكان.

وفى بداية القرن العشرين كان واحد فقط من كل عشرة من سكان العالم يعيش فى المدن. أما اليوم فإن تعداد سكان المدن وسكان الريف قد تساوى. وبحلول ٢٠٢٥ سيصبح سكان المدن ثلثى سكان كوكب الأرض. ويعتبر معظم سكان الأرض أن المدن تضم أفضل وأسوأ ما فى الحضارة. فمن جهة يدفع تنوع الناس وتباين أنشطتهم إلى التجديد والإبداع، والتى تخلق بدورها فرصا لجذب المزيد من الناس. ومن جهة أخرى قد يصبح الزحام والجريمة والفقر والتلوث طاغيا فى المدينة. وبذلك صارت المدن تعكس آمال العالم الحديث ومخاوفه .

ويختلف تحديد المنطقة الحضرية - المدينة من بلد إلى بلد، ففى الولايات المتحدة يحدد العدد ٢٥٠٠ نسمة الموقع كمدينة، أما فى المملكة المتحدة فالعدد هو ١٠٠٠، أما فى مصر فتصبح القرية مدينة فقط عندما يزيد تعداد سكانها عن ٥٠٠٠٠ نسمة! وهكذا يصبح من الصعب تطبيق قاعدة واحدة على بلاد مختلفة.

ومن المنطلقات الاقتصادية تشابُه المدن من حيث تنوع وظائفها، مثل التصنيع والتجزئة والخدمات التى تقدمها المدن. وهذه الوظائف هى الأساس الاقتصادى لمدينة تولد الأعمال والثروة. وكلما زاد حجم المدينة كان ذلك أدعى لزيادة وظائفها وتنوعها وزيادة التخصص فى تلك الوظائف. وعلى العكس فالمدن الصغيرة تقوم بعدد محدود من الوظائف تميل معظمها إلى العمومية. ولو أخذنا الطب والعلاج كمثال لوجدنا أن المستشفيات فى كل مكان لكن المستشفيات التعليمية والمتخصصة لا توجد إلا فى المدن الكبرى. والمثال الآخر وكالات السيارات فى المدن الكبرى والتى تتخصص فى كل أنواع السيارات بينما لا تكاد تجد ورشة متكاملة لإصلاح السيارات فى المدن الصغيرة. ويؤدى تجمع الأنشطة المعتمدة على بعضها فى المدن الكبرى إلى توفير الوقت والمال. وترتبط المدن مع التجمعات السكانية المحيطة بها سواء القريبة أو البعيدة بشبكة من المواصلات تسهل على الناس القادمين من خارج المدن الحصول على البضائع والخدمات التى تقدمها المدن. كان المثال الصارخ على ذلك مئات الحافلات وقطارات المترو وقطارات الضواحى إلى كانت تنقل كل صباح إلى موسكو أكثر من مليون مواطن من الريف ومن المدن الصغرى التابعة لموسكو فى العقدين الأخيرين من الحقبة السوفيتية (١٩٧٠ - ١٩٩٠)؛ وذلك للتسوق والتمتع بالخدمات الثقافية والترفيهية. كنت ترى أكثر من حافلة ريفية تنتظر موعد فتح المحلات المتخصصة (خضروات وفواكه، وبقالة، وملابس، وهدايا، وغيرها).

ويمكن تعريف المدن بمدلول تركيبتها الاجتماعية، تتميز المدن بأنها أماكن يقطنها أناس كثيرون بكثافة عالية وعدم تجانس واضح. وقد يكون ذلك هو الخاصية المميزة لحياة المدن. ففى الماضى عندما كانت المدن معزولة عن الريف المحيط بها بأسوار وخنادق وبوابات وحراس ووسائل اتصال محدودة جدا، كان ذلك هو الأسلوب الملازم للمدن بالفعل. لكن مع توسع المدن وتطورها أصبح من العسير تحديد الخواص المميزة لحياة المدن.

وتعتمد درجة التحضر فى أى بلد على ازدياد عدد المدن وزيادة تعداد سكانها، أى زيادة نسبة قاطنى المدن. وتتفاوت درجة التحضر حول العالم ولكنها دائما تعكس ثراء الدولة. ففى الدول الصناعية الثرية تميل هذه النسبة تجاه نهاية عظمى. فهى فى هولندا أكبر من ٩٠ ٪ مقارنة بأثيوبيا حيث تتدنى درجة التحضر إلى ١٣ ٪، وهى الدولة الأفقر كثيرا من هولندا. وفى التاريخ الحديث كانت نسبة التحضر متدنية فى أفريقيا وآسيا مقارنة بأوربا وأمريكا الشمالية. لكن نظرا للهجرة المتزايدة للسكان من الريف إلى الحضر فى الدول النامية ارتفعت نسبة التحضر كثيرا فى الآونة الأخيرة فى هذه الدول: تضاعف تعداد سكان القاهرة ثلاث مرات خلال الأربعين سنة الأخيرة. وبحلول ٢٠٢٠ من المتوقع أن يعيش نصف سكان قارة أفريقيا فى المدن. ونفس الشىء فى الصين التى ارتفعت فيها نسبة التحضر من ٢٠ ٪ سنة ١٩٦٠ إلى قرابة ٥٠ ٪ اليوم.

وقبل بداية القرن التاسع عشر كانت المدن ذات المليون نسمة أو أكثر ظاهرة نادرة، أما اليوم فقد أصبح وجود عديد من هذه المدن ظاهرة عادية. فى سنة ١٩٠٠ كانت هناك ١٣ مدينة يزيد تعداد سكانها عن المليون، وفى سنة ١٩٥٠ أصبح عددها ٦٨ مدينة، وقد ارتفع هذا العدد بشدة ليصل إلى ٢٥٠ سنة ٢٠٠٠ . وهناك أعداد متزايدة من المدن التى تضم أكثر من ١٠ ملايين نسمة (أكثر من ٢٠ مدينة) يقع معظمهم فى آسيا؛ طوكيو وبومباى وشنغهاى وكلكتا وسيول وبكين وأوساكا ودلهى وكراتشى ومانيلا. أما خارج آسيا فالمدن العملاقة الأخرى هى نيويورك وساو باولو ومدينة المكسيك ولوس أنجلوس وبوينس آيريس وريو دى جانيرو ولاجوس وباريس وموسكو والقاهرة. وسيلحق بهم قريبا مدينتا تيانجين وبوجوتا. ومن المتوقع بحلول ٢٠٢٠ أن يزداد تعداد سكان بعض المدن على ٢٠ مليون نسمة.

وتفرض هذه الأعداد المتزايدة المتجمعة فى مساحة محدودة مشاكل بيئية متنوعة. ففى مدينة المكسيك لا يحصل ربع السكان على مياه نقية (ليس لديهم شبكة مياه)، وخُمس البيوت ليس بها صرف صحى. وكون المدينة تقع فى أحد الوديان جعلها تعانى

من تلوث الهواء بعادم السيارات، ومن حين لآخر يتم غلق وسط المدينة فى وجه السيارات ولا يسمح إلا للمارة بالمرور. وتعانى معظم المدن الكبرى من المشكلات نفسها مثل مدينة المكسيك، إلا أن المدن الكبرى فى الدول النامية تعانى بصورة أسوأ من نظيراتها فى الدول الصناعية المتقدمة عموما. والقاهرة مثال صارخ على هذا التلوث. إما الضباب وإما الدخان الذى يعبق فوق القاهرة يوميا يزداد أو يقل أحيانا بلونه المشوب بالبنى الفاتح الذى يدل على وجود أكاسيد النيتروجين ومعها أكاسيد الكربون وجسيمات الشوائب العالقة.

ومن الخصائص المميزة لنمو المناطق الحضرية التحام المناطق القريبة منها فى كتلة سكانية واحدة بعد أن كانت منفصلة. وقد التحمت القاهرة بعدد من المدن الصغرى والمناطق "الريفية" - أو التى كانت ريفية - شمالا وجنوبا. كما حدث الشىء نفسه مع الإسكندرية وطنطا وأسيوط ودمنهور. وقد ساعد تطور المواصلات وامتداد خطوط المترو وقطارات الضواحى فى تلاحم تلك التجمعات مع المدينة الكبرى لتكون مساحات حضرية كبرى . ولعل الساحل الشرقى للولايات المتحدة أوضح مثال على ذلك، فهو منطقة حضرية ممتدة من بوسطن شمالا إلى بروفيدنس ثم هارتفورد ونيويورك ونيوورك ثم فيلادلفيا وبالتيمور وواشنطن دى سى جنوبا. وهناك أمثلة عديدة من هولندا وألمانيا واليابان.

وتعتمد مواقع المدن على الوظائف التى أنشئت من أجلها، سواء كان ذلك للدفاع أو التجارة أو الإدارة أو الأغراض الدينية. كانت الحاجات الإستراتيجية فى غاية الأهمية فى الماضى، وبالتحديد عندما كانت هناك حاجة للتحكم فى طرق المواصلات فى نطاق منطقة معينة مثل مدينة كابول عاصمة أفغانستان، فهى تقوم فى موقع تتحكم منه فى طرق الاتصال فى ممر خيبر - الطريق الرئيسى عبر جبال هندوكوش.

والتجارة سلاح أكثر فعالية كقوة محركة لاختيار مواقع المدن. والمواصلات وطرق الاتصال حيوية لازدهار المدن التجارية كما فى أسيوط ومدن القناة وبعض المدن

التجارية الأخرى مثل دمنهور (تجارة المحاصيل) ودمياط (تجارة الأخشاب والأحذية). وتتحكم سنغافورة فى طرق الملاحة الرئيسية بين شرق آسيا والغرب. وقد تكون الموارد الطبيعية هى أساس اختيار مواقع المدن مثل جوهانسبرج التى تطورت ونمت بالقرب من المصادر الثمينة الغنية بالذهب فى جنوب أفريقيا. وكذلك مدينتا كيرونا وجاليفير فى شمال السويد حيث البرد القارص وخامات الحديد الرسوبية الوفيرة. والمراكز الإدارية كثيرة بين المدن مثل القاهرة ومدريد وموسكو وسانتياجو. فموقع القاهرة كان دائما يغرى باتخاذه مركزا إداريا، وهو الأمر الذى لم تفلح كثيرا فيه الإسكندرية والأقصر. وتقوم مكة المكرمة شاهدا على ازدهار المدن التى تأسست على قاعدة دينية مثل القدس الشريف ومدينة النجف والفاتيكان وزاجورسك فى روسيا.

كما يعكس موقع المدن وظائفها والحاجة إلى إنشائها، وتنشأ توزيع شوارعها وتخطيطها وأسلوب عمارتها من مختلف العوامل مثل موقعها وتاريخها ووظائفها. وتبدى بعض المدن أو أجزاء منها ترتيبا معينا. وأشهر هذه الترتيبات خطة المحزوزات التى تكون فيها الشوارع متوازية وتتقاطع مع بعضها بزوايا قائمة، وهو التخطيط المعروف منذ أيام الإغريق (الإسكندرية وأثينا). وقد أقام الإسبان أثناء استعمارهم لأمريكا الجنوبية مدنا على هذا النمط. وكثير من مدن الولايات المتحدة قد تأسست وفق ذلك الطراز مثل نيويورك وفيلادلفيا. أما المدن مثل نيودلهى وباريس فهى إشعاعية فى تخطيطها. وموسكو تتخذ شوارعها شكلا إشعاعيا يتقاطع مع سلسلة من دوائر متحدة المركز حول الكرملين والساحة الحمراء.

وقد خضع تخطيط المدن الجديدة التى أنشئت فى القرن العشرين - مثل برازيليا فى البرازيل والمدن التى أقيمت فى مصر مثل العاشر من رمضان والسادس من أكتوبر - لاعتبارات مستقبلية. فالمساكن والمبانى الإدارية والمصانع قد أقيمت فى مناطق مستقلة ومعزولة عن بعضها.

وللمدن المقامة ضمن ثقافة مشتركة سمات عامة متشابهة. وفى معظم الحالات فى المدن الإسلامية يقوم المسجد الرئيسى والقلعة والسوق فى وسط المدينة والشوارع غير

المستقيمة الملتوية لأغراض الدفاع مثل دمشق والقاهرة وفاس. وبعد انحسار الصناعة وخروجها من المدن الأوربية أصبحت الأخيرة تضم مساحات مهجورة. وقد أخذت هذه المساحات المهجورة تمتلئ بالمساكن المتميزة لعلية القوم وبالمساحات الخضراء، بل وحتى بملاعب التنس وكرة القدم، مثل ما حدث فى لندن فى "دوكلاند" وسيدنى وبالتيمور.

وتعد القاهرة من أسرع المدن نموا رأسيا وأفقيا. وقد جاء التوسع الرأسى للقاهرة بإضافة عدة طوابق إلى المبانى القائمة بالفعل وكذلك باللجوء إلى بناء ما أُطلق عليه الأبراج السكنية. أما التوسع الأفقى فقد تلازم مع عدد من الظواهر الغريبة مثل استنزاف الأراضى الزراعية الملاصقة للمدينة (المهندسين) وترك الصحراء حتى الربع الأخير من القرن العشرين (مدينة نصر). ومن تلك الظواهر سُكْنى المقابر ونشأة تجمعات عشوائية عملاقة، استوعبت عدة ملايين من السكان، وبناء عدد من المدن التوابع (العاشر من رمضان والسادس من أكتوبر والشروق) التى استقلت عن القاهرة وشكلت محافظات جديدة، لكنها جميعا تنتظم فى إطار القاهرة الكبرى.

هذا حال المدن وحال الطعام الذى جعلت منه مؤلفة الكتاب رابطا وعصبا يربط المدينة بالريف، بإمدادات الطعام. والكتاب عرض تحليلى شيق وشامل؛ اعتمدت فيه الكاتبة على مصادر متعددة وموثقة. وقد عرضت كارولين ستيل - مؤلفة الكتاب - لكل جوانب العلاقة الحميمة بين الطعام والمدينة، وعلى الخصوص الجوانب التاريخية.

اهتمت المؤلفة أساسا بالمدن الغربية الأوربية حتى أنه يمكن القول دون تجاوز كبير أن الكتاب عن لندن وباريس وأحيانا بعض المدن الأمريكية. ولم تمنح قارتى آسيا وأفريقيا الكثير من الاهتمام سوى ما جاء عن الصين فى حديث الكاتبة عن المدن الفاضلة (يوتوبيا) وما جاء عن مصر وشهر الصيام والعيد. وقد استحقت قارتا أفريقيا وأمريكا اللاتينية والهند (قارات الفقراء) منها مزيدا من الاهتمام، الذى نأمل أن تبديه فى طبعات الكتاب القادمة أو فى كتب أخرى بعد "المدينة الجائعة".

وعلى الرغم من الدقة والتدقيق الذى لازم كل صغيرة وكبيرة فى الكتاب إلا أن التوفيق قد خان المؤلفة عندما تناولت الطعام فى مصر فخلطت بعض الأشياء ببعضها الآخر. فقد نسبت لأحد الأعياد وجود الكعك والتضحية بالخراف فى آن معا. وقد حاولت استيضاح أى العيدين (الفطر أم الأضحى) تقصد المؤلفة، فكان الأرجح أنه عيد الفطر الذى يعقب شهر الصيام. وكان أطرف ما أشارت إليه فى مصر هو تغذية الطيور الداجنة "بالتزغيط" وتربيتها فى المنازل. وقد جاء عرضها لطقوس عيد الفصح عند اليهود وتفاصيل مكونات وجبة العيد وتلاوة "الهجّادة" مفصلا وشاملا.

ومما لا شك فيه أن الفصل الخاص بالنفايات من أكثر الفصول تشويقا وإثارة – رغم العنوان المنفر – فقد عرض الكتاب بالتفصيل لتاريخ التخلص من النفايات فى المدن مركزا على لندن وباريس ومدينة روما التاريخية. وقد عالجت الكاتبة هذا الموضوع باقتدار، عارضة لوجهات النظر المتباينة حول استخدام النفايات والتخلص منها، تدويرها أو العمل فى اتجاه واحد.

إعادة صياغة

وتختتم المؤلفة كتابها بطرح حلول لمشكلة "سوء" العلاقة مع الطعام، وتذهب بعيدا فى ذلك حتى إنها ترى فرض مناهج دراسية فى المراحل الأولى من التعليم تتناول استنبات الطعام وطهيه وتذوقه. وهى تتخذ من فرنسا وإيطاليا نموذجا يحتذى فى هذا الشأن.

ولا يسعنى فى ختام هذه المقدمة إلا أن أشكر الأستاذ الدكتور أحمد السماحى الذى جاءت مراجعته للمخطوطة أولا بأول بالتوازى مع الترجمة، جاءت مشاركة فى الترجمة كما أشرنا لذلك على غلاف الكتاب. والشكر الجزيل للسيدة كاترين مارى السماحى على كل ما عاونتنا به من تدقيق وتمحيص، فلغة الكتاب "إنجليزية" صرفة حافلة بالتعبيرات والاستعارات وليست فى سهولة ويسر اللغة الإنجليزية "الأمريكية". والشكر موصول للمركز القومى للترجمة على الجهد العظيم الذى يبذله القائمون عليه لتحقيق هذا الهدف الثقافى الحضارى بهذا المستوى الرفيع.

القاهرة – سوهاج

مايو ٢٠١٠

فتح الله الشيخ

مقدمة

أغمض عينيك وتخيل مدينة ما . ماذا ترى؟ خليطا من أسطح المنازل الممتدة على المدى البعيد؟، فوضى ميدان بيكاديللى؟، ناطحات سحاب مانهاتن؟، الشارع الذى تسكن فيه؟، أى شكل تتصوره من المحتمل أن يتضمن مبان. لكن المدينة ليست فقط هى طوب ومسلح. إنها مسكونه ببشر من لحم ودم؛ لذلك عليها أن تعتمد على العالم الطبيعى لتغذيتها. فالمدن كالناس أظنها : هى تأكل كما يأكلون.

المدينة الجائعة كتاب عن كيف تأكل المدن. هذا هو التعريف السريع. وبكلمات أكثر تفصيلاً بعض الشىء ربما يكون عن التناقض الكامن فى الحضارة المدنية. وعندما نفكر فى مدينة بحجم لندن، يعنى ذلك أنها تحتاج كل يوم لطعام يكفى ثلاثين مليون وجبة، تورد وتباع وتطهى وتؤكل ثم نتخلص منها. وشىء مثل هذا لابد أن يحدث فى كل مدينة على وجه الأرض، وذلك شىء مدهش أننا جميعًا الذين نعيش فى تلك المدن، نحصل على ما نأكل. يتطلب تغذية المدن مجهوداً ضخماً، ومجهود كهذا يمكن القول أن له تأثير ضخم اجتماعيا وفيزيائيًا على حياتنا وعلى كوكبنا أكثر من أى شىء آخر. ومع ذلك قليل منا فى الغرب يعى هذه العملية. يصل الطعام إلى أطباقنا وكأنها عملية سحرية، نادراً ما نتمهل ونفكر كيف وصل إلينا.

يتعامل كتاب المدينة الجائعة مع أمرين رئيسيين – الغذاء والمدينة – إلا أنه فى الواقع لا يركز على أى منهما. وإنما التركيز على العلاقة بينهما: وهو ما لم يتطرق إليه أى كتاب آخر مباشرة. فكل من الغذاء والمدينة أساسى لحياتنا اليومية لدرجة أنها منا الضخامة حتى أننا لا نرى ذلك فدورهما شديد الأهمية رغم أننا قد نغفله. إلا أنك إذا

وضعتهما معًا، ستنبثق علاقة جديرة بالملاحظة، علاقة بها من القوة والوضوح ما يجعلك تتعجب كيف بالله قد غاب عنك ذلك. وكل يوم نعيش فى أماكن كونها الغذاء، نكرر دون وعى أمورًا روتينية بها من القدم ما بالمدن القديمة نفسها. وقد نتصور أن الوجبات الجاهزة تعد ظاهرة حديثة، إلا أنه ومنذ خمسة آلاف سنة مضت، كانت توجد تلك الوجبات فى شوارع أور وأوروك، وهما اثنتان من أقدم المدن على الأرض. ولقد قدمت الأسواق دائما والمحلات والبارات والمطابخ وأماكن إلقاء المخلفات المسرح الخلفى للحياة الحضرية. ويشكل الغذاء المدن، ومن المدن نتشكل نحن جنبًا إلى جنب مع المناطق الريفية التى تغذينا.

إذن لماذا الكتابة عن الغذاء والمدن، ولماذا الآن؟ بالتهام المدن لـ ٧٥ ٪ من مصادر الأرض، وبالتضاعف المتوقع تعداد سكان الحضر بحلول سنة ٢٠٥٠، فإن الموضوع بكل تأكيد مُلِحّ. لكن الجواب الحقيقى هو أن كتاب "المدينة الجائعة" نتاج شغف استمر طول العمر. لقد استغرقت فى هذا العمل سبع سنوات، ولقد استغرق البحث العمر كله بالرغم من أن معظم هذا الوقت، لم يكن لدى أى فكرة - أو بالفعل أى كتاب - سيكون هو الناتج. إن "المدينة الجائعة" هى استكشاف للطريقة التى نحياها ومن منطوق إنسانة ما كانت فى سن العاشرة تريد أن تكون معمارية، وقضت بقية عمرها تحاول أن تعرف «لماذا».

ربما لأنى ولدت ونشأت فى وسط لندن. لقد كنت دائما مولعة بالمبانى. على أية حال لم يكن اهتمامى مقصورا أبدا على الطريقة التى تبدو عليها المبانى وشكلها الفيزيائى. وأكثر من أى شىء أردت أن أعرف كيف تسكن المبانى. من أين يأتى الغذاء، وكيف يتم طهيه، وأين كانت الجياد تنام، وماذا حدث للمخلفات. بهرتنى كل هذه التفاصيل بالقدر نفسه الذى بهرتنى به واجهاتها. وأكثر شىء عشقته هو الرابطة الكائنة بين الاثنين: الأقسام الخاصة والعامة، ومن هم فوق ومن هم تحت داخل البنايات، والطريقة الهادئة التى نسجت الجميع معًا. أعتقد أننى كنت دائمًا مشدودة إلى العلاقات الخفية بين الأشياء.

ربما جاء هذا الولع من فندق بورنماوث حيث قضيت معظم عطلاتى وأنا طفلة، أهيم وحدى فى أنحاء الفندق. كان لدى إثارة لمعرفة المناطق الأمامية "والمناطق الخلفية" وكان عندى القدرة أن أتحرك بين الاثنين كما أشاء. كنت أفضل دائمًا أن أتسلل إلى جناح الخدم: كانت حجرات غسيل الأطباق مليئة ببرادات الشاى وزجاجات الماء الساخن؛ وحجرات غسيل الملابس بها أكوام المفروشات المكوية المطوية بعناية؛ حجرة الخدم بطاولات العمل العتيقة تعبق برائحة الطباق وورنيش الأثاث. ولكن المكان الأكثر إثارة كان المطبخ، ببلاطه الممسوح من كثرة العمل عليه والحوائط اللامعة المغطاة بالدهون، أكواب الزبد والخضروات المبشورة والمقطرات البخارية. والأوعية النحاسية مليئة بعبق الحساء الذى يغلى. لقد أحببت هذه الحجرات ليس فقط لجوها المنزلى البراجماتى، بل الحقيقة أنها منعزلة عن كل ما فى الحجرات العامة من عتاقة وتأدب بمجرد باب متأرجح تكسوه الخضرة. إن انجذابى لهذا الأمر لم يتخل عنى أبدا.

وبالعودة إلى الوراء، فإننى أعتقد أن حبى للغذاء قد بدأ فى ذلك الوقت، بالرغم من أننى قد أيقنت بعد ذلك بقليل من السنوات فقط أن حماسى المزدوج للغذاء والعمارة هو فى الواقع أمران للشىء نفسه. إن العمارة هى ما تعقبته كمهنة، بدءًا بالدراسة فى كامبريدج وبعدئذ عد سنتين من التأهل عدت للتدريس. وفى ذلك الوقت فهمت أن العمارة هى تجسيد للبيت البشرى بكل ما فى ذلك من معا بالسياسة والثقافة، على أن محتواها الاجتماعى ومشهدها وطقسها هو المحتوى الفيزيائى أنه عَلَىَّ دراسة والمدن هى أعظم مظاهرها. تحتوى العمارة كل أمور الحياة البشرية – الأمر الذى جعل تدريس العمارة فى مدرسة للعمارة أمرًا مقيدًا بعض الشىء. وشعرت بشكل متزايد أنه عَلَىَّ دراسة العمارة، فعلى المرء أن ينظر من بعيد إليها، وهنا فقط قد يستطيع المرء رؤية ما هى العمارة فى الحقيقة. وبدا لى أن ما كان ينقص هذه المنظومة التقليدية هو الحياة نفسها: الشىء نفسه الذى تدعمه العمارة. لقد وجدت الشىء نفسه عند الممارسة: فعند مناقشة المشاريع مع العملاء، كان من الواضح لى أننى قد تعلمت بشكل ما أن أفكر وأتكلم بشفرة معمارية، تلك التى لم تشمل غير الممارسين للمهنة. لقد

صدمنى ذلك لأنه ليس خطأ فقط بل مأساوى بشكل أساسى. وكيف يستطيع المعماريون أن يتوقعوا أن يصمموا أماكن لأناس ليسكنوها إذا لم يكن هناك حوار صريح معهم؟

بدأت أبحث عن طرق لسد تلك الفجوة: لأبعث الحياة فى العمارة والعمارة فى الحياة. وأخذتنى أبحاثى إلى روما فى تسعينيات القرن العشرين، حيث درست الحياة اليومية لأحد الأحياء على مدى ألفى سنة، ثم إلى مدرسة لندن للاقتصاد حيث كنت مديرة أول استديو تصميم حضرى عقد هناك على الإطلاق. كان الوقت الذى قضيته فى (LSE) مدرسة لندن للاقتصاد مذهلا: كان هناك معماريون وسياسيون واقتصاديون ومقاولون وسوسيولوجيون، وخبراء إسكان ومهندسون، تجمع كلهم فى حجرة واحدة محاولين – وقد فشلوا – فى أن يجدوا لغة مشتركة يتناقشون بها عن المدن. وفى هذه اللحظة هاجمتنى فكرة استخدام الغذاء كوسيط مشترك. كيف يكون ذلك، لو حاول أحد أن يصف مدينة من خلال الغذاء؟ كنت على ثقة أن مثل هذا الأمر يمكن أن يتم، لكن لم يكن لدى أى فكرة عن كيفية السبيل لذلك، أو إلى أين ستؤدى النتيجة. وبعد سبع سنوات كان هذا الكتاب هو النتيجة.

بدأ كتاب المدينة الجائعة كمحاولة لوصف مدينة واحدة– لندن– من خلال الغذاء لكنه أصبح أكثر من ذلك بكثير. لقد تيقنت فقط من خلال كتابة هذا الكتاب أننى قد اصطدمت بعلاقة عميقة لدرجة أن استخداماتها كانت فعليًا بلا حدود. الكتابة كانت عملية غريبة كما أنها طويلة حيث أنها تمت فى فترة كنت أحاول ربط كثير من العلاقات مع بعضها– انتقال الغذاء عبر الأميال، ووباء السمنة المفرطة، والتحضر، ونفوذ محلات السوبر ماركت، وتصاعد أسعار البترول، وتغيرات المناخ– كانت مثارة بلا هوادة فى ضمير العامة. ووصل الأمر إلى أننى بمجرد أن أدير مفتاح الراديو أو أنظر إلى التليفزيون أضطر للإسراع إلى الكمبيوتر لأدون بعض الملاحظات. أصبح الغذاء موضوعا ساخنا فى بريطانيا المعاصرة، بل أصبح متغيرا وبسرعة. وسأتجرأ على

القول إنه عندما تقرأ هذا الكتاب سيكون المشهد قد تغير ثانية. على أى حال. إن كتاب المدينة الجائعة يستكشف روح العصر إلا أن منهجه الأساسى قديم قدم الحضارة نفسها.

وفى كتاب أفقى فى مداه مثل كتابى، كان علىَّ أن أحيك مناقشاتى بعناية. فالمدينة الجائعة ليس كتاباً موسوعياً؛ إنه مقدمة لطريقة تفكير أكثر. وهو يستخدم لندن (ومدن أخرى فى الغرب) لكى يستخلص مفاهيم أبدية تخص العالم كله: لتعقب المسار الحرج للحضارة المدنية كما أرى من خلال الغذاء، من الشرق الأدنى القديم إلى أوروبا وأمريكا وإلى الصين الحديثة اليوم. ويتتبع الكتاب رحله الغذاء من الأرض والبحر إلى المدينة من خلال الأسواق العادية والسوبر ماركت، إلى المطبخ ومائدة الطعام، إلى مكان إلقاء المخلفات والعودة ثانية. يبدأ كل فصل بلقطه تصويرية للندن المعاصرة، مستكشفة الجذور التاريخية لتلك المرحلة من رحلة الغذاء والمواضيع التى تثيرها. وتتناول الفصول بدورها الزراعة والغذاء والنقل والتسوق والطهى وتناول الطعام والمخلفات، وسؤال كيف يؤثر كل منها على حياتنا وكيف يعود ذلك على الكوكب. ويسأل الفصل الأخير كيف يمكن أن نستخدم الغذاء لإعادة التفكير فى مدننا فى المستقبل؛ لنصممها ونصمم خلفياتها بطريقة أفضل ونعيش فيها بشكل أفضل أيضاً.

غيرت كتابتى للمدينة الجائعة الطريقة التى أرى بها العالم بشكل أساسى، الأمر الذى جعلنى أناضل لأتصور كيف كنت أراه من قبل. وأن ترى العالم من خلال الغذاء، كما أفعل الآن، هو أن تراه من خلال رؤية عريضة؛ لنفهم كيف ما يبدو ظواهر منفصلة هى فى الحقيقة متصلة. إننى آمل كثيراً من قراءتك لهذا الكتاب أن تغير رؤيتك للأشياء أيضاً – وأن تتبين لك قوة الطعام فى تشكيل مجمل حياتنا، ويعطيك القوة والحماس لتهتم أكثر بالغذاء، ومن خلاله، تساعد فى تشكيل قدرنا المشترك.

الفصل الأول

الأرض

إن إمداد مدينة عظيمة بالغذاء، من أعظم الظواهر الاجتماعية الجديرة بالملاحظة- مليئة بالتعليمات من كل الجوانب

جورج دود[1]



تفاصيل لتخيل حكومة جيدة لأمبروجيو لورنزيتى (Ambrogio Lorenzetti) لمحة نادرة للمدينة والريف فى تناغم تام.

عشاء ليلة عيد الميلاد

منذ حوالى سنتين وبالقرب من ليلة عيد الميلاد كان من الممكن لأى إنسان موجود بالقرب من التليفزيون البريطانى وفى حوزته بعض أجهزة التسجيل أن يمتع نفسه بمشاهدة أمسية غير عادية. ففى إحدى الليالى وفى الساعة التاسعة مساءً أذيع برنامجان تليفزيونيان فى الوقت نفسه عن كيفية إعداد عشائنا يعد عشاؤنا ليله عيد الميلاد. يجب أن يكون المرء مهتماً بعض الشىء، بل مولعا بمشاهدة كليهما، ولكن إذا قررت أن تجعل منهما سهرتك، فالتأثير سيكون مزعجاً فى الحقيقة. يأتى أولاً برنامج عشاء ليلة عيد الميلاد الخاص بأبطال الطعام لريك شتاين، والذى يظهر فيه بطل بريطانيا المفضل من المستوى الرفيع فى سيارته اللاندروفر (مصحوباً بكلبه الصغير الذكى الوفى تشالكى) لانتقاء أفضل أنواع السلمون المدخن ، والديوك الرومى والشيبولاتاس(*) وبودنج عيد الميلاد وجبن ستيلتون(٢) . ساعة من المشاهد الرائعة والموسيقى التى ترفع الروح المعنوية والطعام الذى يسيل له اللعاب، كنت لا أستطيع الصبر لمدة ستة أيام حتى الوصول بالفعل للعيد المنتظر. ولكن ما كان قد تم رصده على جهاز تسجيل DVDهو الترياق لكل ذلك. فبينما كان ريك وتشالكى مشغولين بإبهاج الملايين منا ووضعنا فى جو الأعياد الاحتفالى على قناة BBC2 كانت مراسلة جريدة الصن، جين مور على القناة 4 تثنى ملايين عديدة أخرى عن تناول عشاء ليلة عيد الميلاد مرة ثانية.

(*) نوع من أنواع السجق المحبوب فى فرنسا.

قدمت السيدة مور ما هو فى الواقع عشاءك فى ليلة عيد الميلاد، نفس الوجبة التقليدية التى يقدمها ريك شتاين لكن مصادر مكوناتها من متعهدين مختلفين. ولقد عرضت كيف يتم الحصول على معظم طعام عشاء عيد الميلاد الخاص بنا، مستخدمة لقطات مصورة بطريقة سرية لوحدات صناعية غير محدده معينة، ولم يكن منظرا جميلاً. هناك خنازير فى مزرعة مصنع بولندى محشورة فى أكشاك ضيقة يتحركون فيها بالكاد: والديوك مجمعة فى أكواخ مظلمة كبيرة غير قادرة على الحركة كثيراً حتى صار كثير منها مقعداً(٣) . ثم يظهر رايموند بلانك المتزن عادة مدفوعا وهو يجلس فى مقعد ذى عجلات ليعرض ما يحدث لعينة من تلك الطيور بعد موتها، كاشفًا عظامها الضعيفة البائسة وكبدها المتضخم المحتقن بالدم (كلا الأمرين يسبب الموت السابق للأوان) بحماس أقرب لأن يكون مروعا. وإذا كانت حياة تلك الطيور مقبضة، فإن موتها كان أسوأ. كانت الطيور معلقة بواسطة خطافات من أرجلها فى أداة نقل على سير ورأسها إلى أسفل. ورؤوسها مغمورة فى حمامات لتجعلها تفقد الوعى (بالرغم أن هذا لا يحدث دائما) قبل قطع رقابها.

وبالعودة ثانيه إلى BBC2، حيث لمس ريك شتاين أيضًا ما سماه "الجانب غير المذكور للديوك: ذبحها". جاء هذا عندما زار ريك اندرو دينيس صاحب مزرعة عضوية، حيث تربى فيها الديوك فى أسراب كل منها ٢٠٠ ديك أو أقل فى حياة برية طبيعية، حيث تأكل الأعلاف البحرية، تماماً كما قد يكون أسلافهم قد فعلوا فى البرية. ويضع دينيس مؤسسته لتربية الديوك كنموذج مثالى آملا أن يتبعه آخرون. ويقول دينيس " من بين كل حيوانات المزارع فإن الديوك أكثرها تعرضًا للمعاملة السيئة. ولهذا السبب فإننا نريد أن نضع مخططا لتفريخ وتربية الديوك بطريقة صحيحة". وعندما تحين لحظة ذبحهم تؤخذ الطيور إلى حظيرة مألوفة لديهم وتذبح منفردة، وبعيداً عن نظر الديوك الأخرى. وعندما لم ينجح الجزارين فى الحضور فى سنة ٢٠٠٢، قام دينيس بنفسه

بعمل ما ينصح به، وقام هو بذبح كل واحد من تلك الطيور. ويقول إن نوعية الحياة، ونوعية الممات هما المهمان، وإذا كنت تستطيع تقديم هذين الأمرين، فإننى أعتقد أنى سأكون مستريحا لما تفعله". وهكذا تحصل على الشيء. فإذا رغبت أن نتناول ديكا روميا فى عيد الميلاد وتشعر بسعادة فإما أن تستغنى عن ٥٠ إسترلينى لهذا الطائر "السعيد" وتشعر بسعادة، وإما أن تدفع أقل كثيراً من ربع هذا المبلغ وتحاول ألا تفكر كثيراً كيف تربى ذلك الديك وكيف ذبح. ولن يستحق الأمر مكافأة لمن يخمن ماذا ستفعل الغالبية.

ومن السهل تفهُّم هذا الشعور بالاضطراب الذى يشعر به المرء تجاه الطعام فى بريطانيا المعاصرة. هناك تغطية مفيدة على الأغلب فى وسائل الاعلام، مستقطبة بشكل متزايد بين "محبى الطعام" والذى يدخل فيها بحق ريك شتاين وبين العرض المفزع المثير الذى قدمته ذلك المساء جين مور. وبظهور أسواق الفلاحين ومتاجر الطعام الخاصة والمطاعم المذهلة التى تطل علينا فى كل مكان، فإنه من المفترض أننا نعيش وسط ثورة فى فن الأكل، إلا أن ثقافة بطوننا تناقض ذلك. إننا لم ننفق على الطعام أقل مما ننفقه الآن أبدا: يستهلك التسوق للطعام فقط ١٠٪ من دخلنا سنة ٢٠٠٧ ، أقل مما كنا ننفقه سنة ١٩٨٠ وكان ٢٣٪. وثمانين فى المائة من مشترياتنا تتم من السوبر ماركت. وعندما نتسوق للطعام فإن اختياراتنا تتأثر بشكل جارف بالسعر قبل المذاق والنوعية أو التأثير على الصحة[٤] . ونحن نفتقد الآن المهارة فى المطبخ أيضاً: نصف من هم تحت سن ٢٤ سنة لا يقومون بطبخ أى شيء من مواده الأولية أبدا، وواحدة من كل ثلاث وجبات فى بريطانيا تأتى جاهزة. بالكاد ثورة.

فى الحقيقة، إن ثقافة الطعام البريطانية تقترب أن تكون فى حالة انفصام. وعندما تقرأ جرائد يوم الأحد، فقد تعتقد أننا أمة ذواقة بشكل هائل. إلا أن قليلا منا من يعرف الكثير عن الطعام أو يهتم باستثمار وقتنا أو مجهودنا فيه. وبالرغم من القشرة

الظاهرة المكتسبة لثقافتنا عن الطعام، ما زلنا على رأس دول أوروبا فيما يتعلق "بالتزود بالطاقة" وسعداء فى أن يكون للطعام مكانا متأخراً فى مشاغلنا الحياتية، غير واعيين بما يحدث حتى يتم تزويدنا بتلك الطاقة.[٥] ولقد أصبحنا معتادين على الأكل رخيص الثمن لدرجة أن قليلا منا قد يسأل كيف أنه من الممكن أن نشترى دجاجة بأقل من نصف ثمن علبة سجائر. إلا أن لحظة تغير- أو لمحة خاطفة لبرنامج "ماهو فى الواقع على مائدة غذائك يوم عيد الميلاد- سرعان ما يخبرنا، كثير منا لن يتوقف كثيراً عند هذا الاكتشاف الواقعى. والأمر وكأن اللحم الذى نضعه فى أفواهنا ليس له علاقة بهذا الطائر الحى. فببساطة نحن لا نربط بينهما.

وهكذا كيف لأمة تمتلك الكلاب وتعشق الحصان مثلنا قادرة على أن تكون قاسية لهذه الدرجة بمخلوقات تربيها لتأكلها؟ إن الأمر كله يأتى من حياتنا اليومية المدنية. إننا أقدم أمة صناعية على وجه الأرض، ولقد ابتعدنا منذ فترة طويلة تمتد لقرون عن الحياة الريفية. يعيش أكثر من ٨٠٪ منا فى بريطانيا فى المدن، وأقرب مسافة لمعظمنا أن يرى فيها المناطق الريفية "الواقعية"- النوع العامل منها على أى حال- هو عندما نراها فى التليفزيون. فلم نكن فى يوم من الأيام أكثر بعدا عن المزرعة والزراعة أكثر مما نحن عليه الآن، وبينما معظمنا من المحتمل أنه يظن فى أعماقه، أن عاداتنا السيئة فى الأكل تأتى وكأنها من كوكب ما، وأن هذه التبعات بعيدة عن الرؤية ويمكن إهمالها.

فكوننا نمد أنفسنا، حتى لو أردنا، بكمية اللحوم التى نأكلها اليوم من حيوانات حرة طليقة، لهو أمر قريب من المستحيل. فنحن البريطانيين آكلى لحوم منذ زمن طويل: فليس من قبيل الصدفة أن يطلق علينا الفرنسيون الروزبيف Les rosbifs لكن منذ قرن مضى كان كل منا يأكل حوالى ٢٥ كجم فى السنة وليست الكمية المزعجة ٨٠ كجم التى نأكلها اليوم.[٦] كانت اللحوم فى وقت ما رفاهية وما كان يتبقى من لحم يوم الأحد- إذا كنا محظوظين بما فيه الكفاية - كان يستهلك على مدار الأسبوع. ليس

الآن. فاللحوم هذه الأيام طبق كل يوم؛ شيء نستهلكه دون تفكير. فنحن نأكل كل عام ٣٥ مليون ديك رومي ونستهلك عشرة ملايين طائر في عيد الميلاد. وهو ما يعادل ٥٠٠٠٠ مرة ضعف ما ينتجه اندرو دينيس. وحتى لو وجدنا ٥٠٠٠٠ مزارع مخلص مثل دينيس فهذا يحتاج لحوالى ٣٤,٥ مليون هكتار: ضعف المساحة الكلية للأرض الزراعية فى المملكة المتحدة الموجودة حاليًا للإنتاج.[٧] والديوك الرومية هى مجرد القمة العليا لجبل الجليد، فنحن نأكل الآن حوالى ٨٢٠ مليون دجاجة كل عام فى المملكة المتحدة. حاول تربية هذا العدد يدويا.

ولقد فعلت الصناعة الغذائية الحديثة أمورا غريبة بنا. لقد تكفلت بمعظم احتياجاتنا الأساسية عن طريق إمدادنا بوافر من الغذاء الرخيص وبسعر بخس بينما تجعل هذه الاحتياجات وكأنها غير ذات موضوع. ولا ينطبق هذا على اللحوم فقط، بل على كل الأنواع الأخرى من الأطعمة من بطاطس وكرنب وبرتقال وليمون وسردين وكيبر(ذكر سمك السلمون)؛ وكل ما نأكله، ومقياس وصعوبة عملية توصيل هذه الأشياء إلينا جديرة بالاعتبار. وبوصول هذه الأشياء إلينا يكون الطعام الذى وصل إلينا قد سافر آلاف الأميال خلال مطارات وموانى ومخازن ومطابخ الشركات وتم لمسه بعديد من أياد لم نرها. إلا أن الكثير منا يغيب عنه الجهد المبذول لإطعامنا.

ولا يمكن لأى قاطن فى مدينة قبل العصر الصناعى أن يكون غير مدرك لتلك الأمور. ففى ذلك الوقت كان إمداد الناس بالطعام أكبر المشاكل التى تواجه المدن قبل وجود السكك الحديدية، وكانت مظاهر هذه المتاعب لا يمكن تجنبها. كانت الشوارع مليئة بالعربات وتلك التى يجرها دواب تحمل الخضروات والحبوب، كما كانت الأنهار والموانى مليئة بالسفن المحملة بالبضائع ومراكب الصيد، وكانت الشوارع والأراضى خلف المنازل مليئة بالبقر والخنازير والدجاج. وأن تعيش فى مدينة بهذا الشكل، يعنى أنك بالتأكيد تعرف من أين يأتى طعامك: إنه حولك فى كل مكان، يتبخر ويغلى

ويعترض الطريق. ولم يكن هناك خيار أمام قاطنى المدن فى الماضى إلا أن يعترفوا بدور الغذاء فى حياتهم. إنه حاضر فى كل شىء يفعلونه.

لقد عشنا فى المدن منذ آلاف السنين، إلا أننا نظل حيوانات تُعرَّف باحتياجات الحيوانات. وهنا يقع التناقض الأساسى لحياة المدن. نحن نسكن المدن وكأن هذا أكثر الأشياء الطبيعية فى العالم، إلا أنه بإحساس أعمق نجد أننا ما زلنا نعيش على ما تنتجه الأرض. قد تكون الحضارة مدنية لكن الغالبية العظمى من الناس فى الماضى كانوا صيادى حيوانات وجامعى ثمار، ومزارعين وخدم، وصغار الملاك وفلاحين، وقد عاش هؤلاء على الأغلب عيشة ريفية. هذه الحياة تاريخ تم نسيانه بشكل كبير، إلا أنه وبدونه لم يكن للبقية من قصص البشر احتمال وجود. فالعلاقة بين الطعام والمدن علاقة معقدة بلا نهاية ولكن عند مستوى معين فهى غاية فى البساطة، فبدون المزارعين والزراعة لم يكن يقدر للمدن وجود.

وبما أن الحضارة مركزية فى المدن، فليس من المستغرب تماما أننا قد توارثنا رؤية غير متوازنة للعلاقة بين الريف والحضر. فلقد عنى التمثيل المرئى للمدن أن يهمل مناطقهم الخلفية الريفية، القادرة بشكل ما على إعطاء انطباع بأن أمور أهل الريف هى محكومة ذاتيا، بينما أبعد السرد التاريخى المنطقة الريفية إلى مناطق خضراء حيادية تصلح فى حالة القتال فى المعارك بل وأقل من ذلك. إنه تشويه غريب للحقيقة. إلا أنه إذا أخذت فى الاعتبار السلطة غير العادية التى كان فى إمكان المجتمعات الريفية أن يحصلوا عليها من المدن لو كانوا قد تحققوا من مقدرتهم الكافية، لهو أمر مفهوم. فلفترة عشرة آلاف سنة اعتمدت المدن على المناطق الريفية فى التغذية وخضعت المناطق الريفية لذلك تحت درجات مختلفة من الإكراه. فالمدينة والريف مرتبطان معا بتثبيت حساس وفيه يقوم المسئولون فى الحضر بعمل كل ما فى استطاعتهم للحفاظ على أن يكون لهم اليد العليا. حيث قاموا بفرض الضرائب ووزعوا الأرض وأجروا

الصفقات وفرضوا الحظر ونشروا الدعايه وشنوا الحروب. ولم يتوقف هذا المجهود بالرغم من أن الأمر يبدو غير ذلك. والحقيقة هى أن قليلين منا يدركون السياسة الحساسة للموضوع العرضى. ولا توجد أى حكومة، بما فيها حكومتنا تريد أن تعترف باعتمادها على آخرين من أجل معيشتها. ضع الأمر فى إطار عقلية الحصار: الخوف من المجاعة الذى حاصر المدن عبر التاريخ.

ربما لم نعد نعيش فى قلاع مفصولة بأسوار، بل نحن نعتمد على هؤلاء الذين يمدوننا بالطعام تمامًا كما كان يحدث فى أى مدينة قديمة- كما فعل قاطنوها- بل نحاول ونقول أكثر منهم؛ لأن المدن التى نعيش فيها اليوم هى شبكات حضرية مستمرة وممتدة بشكل لا يمكن تصوره وحتى منذ قرن مضى. فالمقدرة على حفظ الطعام ونقله لمسافات بعيدة حررت المدن من القيود الجغرافية، وجعلت من الممكن لأول مرة أن نبنى تلك المدن فى أماكن غير مرغوبة مثل صحراء دبى أو فى الدائرة القطبية الشمالية. سواء اعتبر أى فرد مثل هذه المستوطنات هى أقصى ما توصل إليه الكبرياء الحضرى أم لا، فإنهم أبعد من أن يكونوا هم الوحيدون المعتمدون على الطعام المستورد. فمعظم المدن اليوم تفعل هذا بالضبط ، لكونها قد نمت بأكثر مما تستطيع أن تستوعبه المزارع المحيطة. فلقد استوردت لندن الجزء الأكبر من غذائها لعدة قرون، وإن المدينة الحديثة تغذيها منطقة خلفية عالمية لها مساحة تزيد مائة مرة عن مساحة المدينة نفسها- تعادل تقريبًا كل مساحة الأرض الزراعية المنتجة فى بريطانيا[٨] .

وفى الوقت نفسه، فإن المنطقة الريفية التى نتخيل أنها تبعد قليلاً عن حدود مجتمعنا الحضرى هى مستقرة بعناية فى خيالنا. فمنذ قرون يرى قاطنو المدن الطبيعة من خلال تلسكوب ذى مسار واحد؛ ليشكل صورة تناسب إحساسنا الحضرى. فالتقاليد الريفية بسياجها من الشجيرات ومراعيها المليئة بالأغنام كثيفة الوبر هى جزء من ذلك الميل، وكذلك النظرة الرومانسية للطبيعة التى ليس هناك أى علاقة بينها وبين

نوع المشهد القادر على تغذية المدينة الحديثة. فحقول الذرة والصويا تمتد عى مرمى البصر، والأنفاق البلاستيكية المتعددة من الضخامة بحيث يمكن رؤيتها من الفضاء، والأكشاك الصناعية ومناطق التغذية المليئة بالمصانع- مزارع الحيوانات- هذه هى الخلفية الريفية فى العالم الحديث. فرؤيتنا المثالية والصناعية للمنطقة ربما تكونان مختلفتين لكنّ كليهما هو نتيجة الحضارة المدنية. إنها جيكل وهايد للعالم الطبيعى كما حوله الإنسان.

ودائمًا ما قولبت المدن الطبيعة فى صورتها، لكن تأثيرها فى الماضى كان محدودا بحجم تلك المدن. وفى الماضى فى سنة ١٨٠٠، كان ٣٪ من سكان العالم يقطنون مدنا صغيرة تعداد سكانها حوالى ٥٠٠٠ أو أكثر؛ وحتى سنة ١٩٥٠ كان هذا الرقم ما زال أقل من الثلث.[٩] لكن الأمر تغير بسرعة هائلة خلال الخمسين سنة الأخيرة. وفى وقت ما فى سنة ٢٠٠٦ كانت غالبية سكان العالم يسكنون فى الحضر، وذلك لأول مرة، وتتوقع الأمم المتحدة أنه بحلول سنة ٢٠٥٠ سيصبح هذا الرقم ٨٠٪. وهذا يعنى ثلاثة مليارات زيادة من الناس سيعيشون فى المدن فى فترة الأربعين سنة القادمة. وحيث أن المدن تستهلك الآن ما يقرب من ٧٥٪ من مخزون الطعام والطاقة فإن الأمر لن يحتاج إلى عبقرى رياضيات ليرى أنه فى القريب العاجل ستصبح الأمور فى غاية التعقيد.

وما يفضل سكان المدن أن يأكلوه هو جزء من المشكلة. وبالرغم من أن اللحوم كانت دائمًا الغذاء الأساسى لجموع صائدى الحيوانات وجامعى الثمار والرعاة القبليين، وفى معظم المجتمعات كانت اللحوم مخصصة للأغنياء؛ ووجودها فى قائمة الطعام تعنى الرخاء بينما عاشت الغالبية العريضة على الحبوب والخضروات. كان معدل الاستهلاك العالمى، لعدة قرون، حالة خاصة "للغرب وباقى العالم"، وأصبح الأمريكيون حديثا أعلى القائمة فهم يبتلعون ١٤٢ كيلوجراما للفرد فى السنة. ويبدو الآن أن باقى العالم فى الطريق للحاق بالغرب. وطبقا لمنظمة الغذاء والزراعة بالأمم

المتحدة، الفاو (FAO) ، فإن العالم على حافة "ثورة فى الحيوانات" بسبب الارتفاع السريع فى الاستهلاك العالمى وخاصة فى العالم النامى حيث كانت أكلتهم التقليدية فى الماضى هى الخضروات[١٠]. وتتنبأ الأمم المتحدة أنه بحلول عام ٢٠٣٠ ستستهلك الدول النامية ثلثى إمدادات العالم من اللحوم والألبان، وبحلول ٢٠٥٠ سيتضاعف الاستهلاك العالمى للحوم.[١١]

ماذا وراء أهمية أكل اللحوم المتزايدة فى العالم؟ الأسباب عديدة ومعقدة، لكن تعود فى النهاية إلى طبيعتنا الحيوانية. وأما إذا كنا آكلى خضروات بالاختيار، فإننا نلتهم كل شىء بطبيعتنا، واللحوم هى ببساطة تماما أفضل الأطعمة التى نستطيع أكلها. بالرغم من أن بعض الأديان نذكر منها الهندوسية واليانية تتجنبها، ومعظم البشر الذين لم يأكلوا اللحوم فى السابق قد فعلوا ذلك أساسا بسبب عدم وجود فرصة لذلك. وعليه فالآن غيّر الانتقال للحضر والتصنيع والأزدهار الأكثر الشهية فى أقطار كثيرة لأكلات تعتمد أساسا على اللحوم، أخذها الغرب منذ مدة على أنها أمر مسلم به. وأكثر التغيرات المروعة تحدث الآن فى الصين، حيث من المتوقع أن ينتقل إلى الحضر فى الخمسة وعشرين سنة القادمة ٤٠٠ مليون شخص. وكانت الوجبة الصينية النموذجية لعدة قرون هى الأرز والخضروات مع قطعة صغيرة من اللحم أو السمك فى بعض الأحيان. ولكن – كما يهجر الصينيون الريف – يبدو أنهم يهجرون الوجبات الريفية أيضًا. كان الشخص الصينى سنة ١٩٦٤ يأكل فى المتوسط ٤ كجم فقط من اللحوم فى السنة أرتفع هذا الرقم فى سنة ٢٠٠٥ إلى ٦٠ كجم ويواصل الارتفاع بسرعة.[١٢] فالارتفاع الدائب للمواطن والهامبورجر يسيران يدا بيد.

وقد تسأل وما هو الخطأ فى ذلك؟ فإذا كنا فى الغرب نستمتع منذ زمن طويل بوجبات تعتمد أساسا على اللحوم فلماذا لا يستطيع الصينيون وكل الناس الآخرين الذين يريدون ذلك– أن يستمتعوا بنفس الشىء؟ المشكلة هى أن اللحوم طعام مكلف

جدا لإنتاجه، لأن ثلث محصول العالم يذهب لغذاء الحيوانات وليس البشر.[١٣] فعندما نلاحظ أننا نحتاج ما يعادل أحد عشر قدرا من الحبوب لإطعام إنسان إذا حدث وأن مر هذا عبر بقرة أولا فإن ذلك ليس بالاستخدام الجيد للمحاصيل.[١٤] وأيضا فإنتاج كيلوجرام من لحم البقر يحتاج إلى ألف ضعف أكثر من الماء عما نحتاجه لإنتاج كيلوجرام من القمح، وإذا أخذنا فى الاعتبار أن إمدادات الماء العذب فى العالم فى تناقص متزايد فإن هذه ليست بأخبار سعيدة أيضًا. ووفقًا لتقديرات الأمم المتحدة فإن خمس غازات الصوبة الزجاجية المنبعثة عالميًا يأتى من الصوبات الزراعية والتخلص من الغابات ومن غاز الميثان المنطلق من الماشية، كل ذلك على قائمة المساهمة فى ذلك. وحيث أن تغير المناخ هو عامل أساسى فى سبب تناقص المياه فإن تذوقنا المتزايد للحوم يكون ضرره مضاعفًا.

ويمكن حاليًا أن نشعر بأثر التحضر الصينى عالميا. ولقد كانت الصين تناضل على الدوام لتغذية نفسها حيث أن كثيراً من مساحة أرضها عبارة عن جبال وصحراء ويتحول سكانها إلى الحضر، فسرعان ما تصبح معتمدة على أقطار ذات أراضى غنية مثل البرازيل لتحصل على غذائها. والصين حاليا هى أكبر مستوردى الحبوب والصويا، ويزداد الطلب على هذه الحبوب أسيا. وفى السنوات العشر السابقة على ٢٠٠٥ ازداد معدل استيرادها للصويا من البرازيل مائة ضعف، ووافقت حكومة البرازيل على إضافة ٩٠ مليون هكتار علاوة على ٦٣ مليون متاحة من قبل للإنتاج.[١٥] ولسنا فى حاجة أن نقول أن هذه الأرض التى يتم حرثها لم تكن أرضا قاحلة لا يهتم بها أحد. إنها غابات الأمازون المطيرة. واحدة من أغنى وأقدم المواقع الطبيعة على وجه الأرض.

فإذا كان مستقبل العالم حضريا كما تشير كل المؤشرات فإننا نحتاج أن نلقى نظرة عاجلة على ما يعنى ذلك. فحتى الآن تعيش المدن وفقا لمعدلاتها هى بشكل كبير، تطلب الأشياء وتستهلكها وفق رغباتها إلى حد كبير. وهو ما يجب أن يتغير. فإطعام

المدن كان هو أعظم قوة تشكل الحضارة وما زالت كذلك. ولكى نفهم المدن بشكل جيد نحتاج للنظر إليهم من خلال الطعام. وبخلاصة العبارة هذا هو ما يفعله هذا الكتاب. إنه يقترح طريقة جديدة للتفكير فى المدن، ليست كحكم ذاتى، أو كينونات معزولة بل كمدن عضوية، مرتبطة بتنوقها للعالم الطبيعى. نحتاج أن ننحى جانبا- تلسكوبنا ذا النظرة الواحدة ونفكر شموليا: استخدام الطعام لنأخذ نظرة جديدة عن كيف نبنى المدن وكيف نطعمها ونقطن فيها. ولنفعل ذلك، علينا أن نفهم كيف جئنا إلى هنا فى المقام الأول. نحتاج إلى العودة إلى الوراء لزمن قبل حتى وجود المدن: لزمن كانت الحبوب وليست اللحوم هى التى جذبت انتباه كل إنسان.

طعام جديد

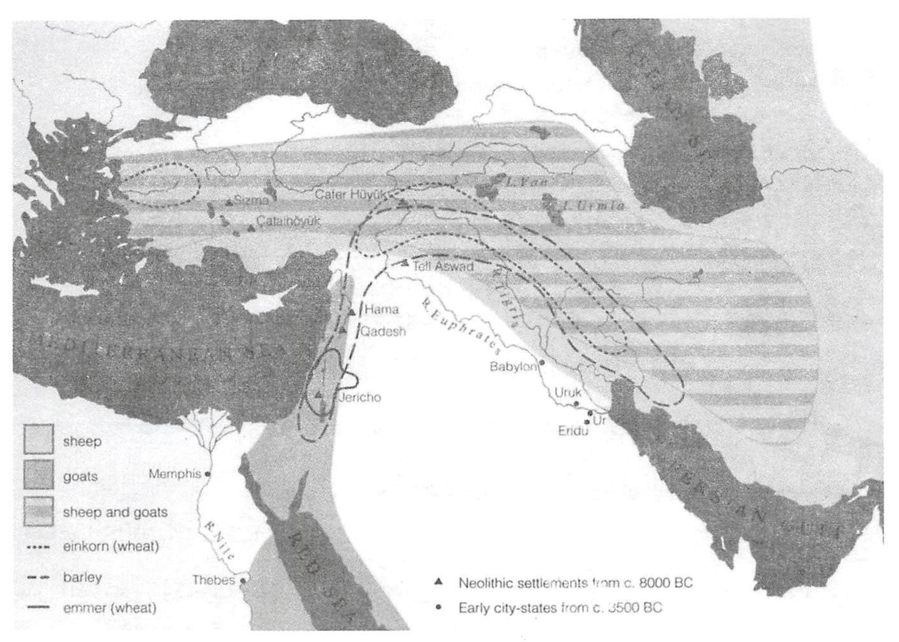
الذرة ضرورة: والفضة ترف فقط

آدم سميث.(١٦)

إن أصول الزراعة غامضة، ولكن ما يمكن قوله بدرجة ما من التأكيد أنه قبل أن تأتى الزراعة لم يكن هناك مدن. وكان أسلافنا منذ نصف مليون سنة قبل وصول الحبوب ضمن قائمة الطعام رحّلا صيادين وجامعى ثمار يقضون حياتهم فى تعقب مسار الهجرة السنوية للحيوانات الكبيرة والتى شكلت مواد الوجبة الأساسية لهم. تعلم الرجال أن يشكلوا الطبيعة بإشعال النار مستخدمين إياها لإخلاء أماكن فى الغابات لتحسين الظروف لرعى الحيوانات، ومن المفروض أيضًا لتفادى الحيوانات المفترسة. ولقد ساعدت النيران أيضًا أسلافنا فى الصمود فى مواطن موحشة مثل أوروبا فى العصر الجليدى الأخير؛ ولابد أنها زودت أيضًا على الأقل بعض الراحة وإلا كان الوجود مقبضا (والمرء يفترض أن مذاق الماموث الكثيف الوبر أفضل مشويًا بدلاً من

غير المطهى). ولكن وبالرغم من سيطرة الإنسان على النيران ظلت حياته فى الأساس تنقلاً من مكان لآخر. وكان الاستقرار الدائم بالنسبة له تماما مثل ذلك للحيوان الذى يصطاده..

وبدأ كل شيء يتغير منذ حوالى ١٢٠٠٠ سنة مضت. فعندما بدأ العصر الجليدى الأخير فى الانحسار تجاه الشمال، خلف وراءه قطعة صغيرة من الأرض غنية جداً بالغذاء الطبيعى والتى أطلق عليها "الهلال الخصيب". هذه الرقعة تتجه شمالا من دلتا النيل فى اتجاه الساحل الشرقى للبحر المتوسط حتى الجزء الجنوبى من الأناضول (تركيا الحديثة) ثم جنوبًا عبر بلاد ما بين النهرين (العراق)، وازدهرت المنطقة وأصبحت مليئة بأركاديا (جنة أرضية) من غابات البلوط والبساتين البرية (أسلاف القمح والشعير) التى رعاها أسلاف الأغنام والماعز الحديثة. ولقد تفجرت الأرض بأشياء جيدة للأكل إلا أن الأمر لم يبدو كذلك للقاطنين البشر. فإن الناس الذين تعودوا على الوجبات التى تمثل اللحوم المصدر الأساسى لهم، لم تكن فكرة أكل الحشائش مقبولة تماماً. ولكن ضغط النمو السكانى جنبا إلى جنب مع هجرة الحيوانات الضخمة تجاه الشمال ربما يكون قد أضطرهم لتقبل ذلك.



الهلال الخصيب

لابد أن المحاولات الأولى لجنى محصول الحبوب البرية كانت مرهقة حتى لو قلنا هذا بصورة مخففة كان لابد أن تكون آذانهم صاغية عند لحظة النضج تمامًا وإلا ستنفجر وتتبعثر البذور غير تاركة أى شىء خلفها إلا قشورا غير صالحة للأكل. وربما نصب جناة المحاصيل الأوائل معسكرات مؤقتة بجانب الحقول للتأكد من وجودهم عند اللحظة الحاسمة؛ وأدت تلك الممارسة بعد آلاف السنين إلى إرساء قرى مستقرة مثل تلك التى وجدت فى فلسطين من حوالى ١٠٠٠٠ سنة ق.م. وتشير هذه القرى المكونة من مجموعة من الأكواخ الدائرية ذات الحوائط الحجرية أن الحياة القروية المبكرة جمعت بين الصيد والرعى مع التجميع المكثف للحبوب والتى تعامل بهمة عن طريق غربلتها ثم درسها وطحنها بالحجارة لإجراء أول محاوله لصنع الخبز- أو على الأقل هرس الحبوب على شكل عجينة، على أى حال.[١٧]

وتشير الحالة البائسة التى عليها أسنان هؤلاء القرويين إلى أن عمليات التغذية المبكرة كانت تحديا بعض الشىء فى التناول - إلا أن اكتشافها برهن على أنه أمر جوهرى. فلأول مرة فى التاريخ يكون هناك طعام (وإن لم يكن مستساغا تماما) يمكن تجميعه وتخزينه بكميات كبيرة كافية، تسمح على الأقل لبعض الناس أن يعيشوا فى مستعمرات دائمة، على الأقل لبعض الوقت. وبعبارة أخرى، كانت الحبوب هى الوسيلة التى بها تم تمكين الأرض أن تنتج الوفرة الغذائية- ذلك الشىء الذى على مدى ألفى عام أصبح مضمونًا بشكل متزايد بينما تطور التجميع المكثف للحشائش البرية إلى إدارة واعية للمحاصيل، من خلال توفير البذور ثم بذرها، وبعبارة أخرى، ما نصفه الآن بممارسة الزراعة.

المدن الأولى

كانت أريحا من المستعمرات المبكرة التى ميزت فترة الانتقال من حياة الريف إلى حياة الحضر. أنشئت المدينة بجانب واحة على نهر الأردن فى فلسطين فى حوالى

٨٠٠٠ سنة ق.م، وكان مواطنوها يغذون أنفسهم جزئيًا عن طريق الصيد وجزئيًا من خلال الجمع المكثف للبذور البرية التى كانوا يطحنوها لعمل دقيق. كانت الحياة بأريحا موسمية: كانت المدينة مشغولة بالناس تماما أثناء جنى المحصول، لكن فى الأوقات الأخرى قد يهجرها القاطنون لجمع الأعلاف فى الريف. وتُرجع الرواية التوراتية سقوط أريحا إلى كونها "أغلقت" بالتدخل الألهى الذى سبق تحطيم جاشوا لحوائطها ومغزى هذا السقوط يرجع إلى اعتمادها المكثف على ارتباطها بالريف.(١٨) وكان انقطاع أى إمداد بالغذاء أمرا مميتًا حيث إنهم لم يضعوا جانبا أى كمية من الحبوب للطوارئ. ولا يعرف أى إنسان ماذا حدث بالضبط وعجل بنهاية أريحا عما إذا كان سبب فنائها زلزال أو مجاعة أو أفعال السحر، ووقع هذا الحادث حوالى نهاية القرن الرابع عشر أو الثالث عشر قبل الميلاد، وفى ذلك الوقت كانت أريحا تلك المدينة قد صمدت لحوالى ٦٥٠٠ سنة، وهذا ليس بالأمر السئ لمجتمع شبه ريفى خليط.

وهل كانت مستعمرة مثل أريحا تحسب كمدينة أو لا، هذا أمر متروك للجدال بين الأثريين. أجمع الأثريون على أنها ليست بمدينة لأنهم فشلوا فى استعراض تقسيم العمل المميز للتمدن. إلا أن كاتالهيوك Catalhoyuk بالأناضول يُرْجِع تاريخها إلى حوالى ٧٠٠٠ ق.م وتسجل على الأقل بداية الحضارة المدنية. وتشير المزارات المزخرفة والأعمال اليدوية المتقنة العديدة من كاتالهيوك إلى وجود حضور ثقافى غنى وحياة دينية مما يدل على وجود مصدر غذاء ثابت، ويمكن توقعه بشكل معقول، مما أعطى الناس الحرية فى إشباع هواياتهم فى تعقب أمور ابتكاريه غير أساسية: النشاطات المميزة لإنسان الحضر.

تعتبر أوروك التى بناها السومariون فى الجزء الجنوبى من بلاد ما بين النهرين (العراق) حوالى ٣٥٠٠ ق.م أول مستعمرة، وحتى بالنسبة لأكثر علماء الآثار تشددا فقد وافقوا على أنها مدينة بالمعنى الصحيح. كانت أوروك مع جيرانها أور ولارسا

ونيبور (Larsa & Nippur Ur &) تحتوى الشيء الذى لابد منه للتحضر الكامل: تقسيم المدينة. لكنه كان أمرا حاسما لكيفية عمل المدينة. ومن الممكن لأوروك أن تدعى أنها أول مدينة حقيقية على مستوى العالم ليس بسبب معاييرها الرائعة؛ بل لأن مواطنيها كانوا يُستخدمون لمهام معينة من ضمنها تسيير الأمور فى الإدارة المدنية.(١٩) وللحكم على ذلك من سجلاتها فإن أعمالهم كانت موجهه بشكل كلى على الأغلب لإدارة المنطقة الخلفية الزراعية، ويعتقد كثير من الخبراء أن صعوبة هذه المهمة هى التى أدت إلى اختراع السوماريين للكتابة.

ومن نواحى كثيرة فإن وضع هذه المحاولة الأولى على أنها تمكُّن من التحضر على المستوى الواسع أمر بعيد عن الكمال. كانت خصوبة الأرض تعتمد على الفيضان السنوى لنهرى دجلة والفرات، وقد كانا غنيين بالمعادن من التلال الشمالية إلا أنه كان من الصعب التنبؤ بميعاد فيضانهما. فكان فيضان الربيع يأتى متأخرا عن موسم النمو فكان عليهم تخزين مياه الفيضان للاستخدام فيما بعد. وحلت المدينة هذه المشكلة ببناء حواجز ضخمة- كانت تلك أول أعمال بلدية تم القيام بها بالمرة- لاحتواء النهر، كما أقاموا نظم رى متقدمة لتوزيع المياه بالتساوى بين المزارع البعيدة. كانت السدود تتطلب صيانة مستمرة واستثمارات ضخمة من المال والجهد، لكنها كانت الوسيلة التى بها أمكن للفيضان أن يحول شبه الصحراء التالفة إلى واحة مزدهرة. ازدهرت أشجار النخيل على الحواجز بجانب امتداد ملىء بالخضروات والبقوليات، من حمص وعدس، وفاصوليا، وبصل وثوم وكرات؛ وخيار، والحُرْف أو حبُّ الرشاد وخردل وخس؛ وبلح وتين وعنب. مما يجعل أى طباخ فى العصر الحديث سعيداً: أما المحاصيل الصعبة مثل القمح والشعير والسمسم فكانت تنمو فى حقول صغيرة بنظام الرى.

وأرست المدن السوماريه القواعد الأساسية للحضارة المدنية بقولبة العالم الطبيعى ليلائم احتياجاتهم. وكانت حدائق أسواقهم البلدية أول مناظر صناعية فى العالم تبين كيف يمكن تحوير الطبيعة لتخدم إنسان المدينة والريف ليكونا كينونة مفردة، الولاية-

المدينة، واعتمادهما المتبادل، هكذا كان واضحا فى العالم القديم وغامضًا فى عالمنا وهكذا تدعم الوجود المدنى منذ ذلك الوقت.

الإنسان والحبوب

لم يأخذ أحد فى العالم القديم الطعام كأمر مسلم به. فحقيقة أن الكلمتين "ثقافة" "Culture" ويصقل أو يهذب "Cultivate" يتقاسمان نفس الأصل (باللغة الرومانية Cultus) مما يدل على تاريخهما. فالتهذيب والثقافة فى العالم الإغريقى- الرومانى كانا مرتبطين بشكل معقد. فتعود كلمة Sperma عند الإغريق القدماء إلى بذرة كل من الإنسان والحبة وأن الاثنين مرتبطان ببعضهما فى الواقع وفى الأساطير. وعند هوميروس، كان الرجل، ببساطة هو "آكل الخبز". مخلوق حولته الزراعة من حيوان مفترس متوحش إلى كائن متقف ويفكر.

فقد سيطرت الرابطة بين الإنسان والحبوب على الحياة فى المدينة القديمة وعكست أعيادها لتتوافق مع التقويم الزراعى. ففى كل عام، فى وقت الحصاد، يشد أهل أثينا الرحال إلى إليوسيس (الحقول الأصلية الأسطورية حيث يقال أن إلهة الأرض ديميتر علمت الإنسان أن يتهذب) للاحتفال بعيد إليوسينيا Eleusinia وطقوس ومراسم تستغرق تسعة أيام وصيام وإفطار. ويتضمن الاحتفال كل أربع سنوات ألعاب بين المناطق المختلفة، نوع من الأولمبياد الزراعى حيث لا يحصل فيه على وسام بل على قمع مقدس من الذرة ليأخذه إلى المنزل ويبذره. ويتم أيضًا إجراء الطقوس الزراعية. وأيضًا كانت الثيزموفوريا Thesmophoria، وهى طقوس تقوم فيها النساء بدفن جثث الخنازير لتتخمر فى الصيف، ثم يعودون فى الخريف وبعد صيام لمدة ثلاثة أيام وبعده يتم خلط العفن المتبقى من الجثث مع بذور جديدة لتكوين "سماد مقدس"لبذور السنة التالية. [٢١] ويمكن قياس أهمية الطقوس من حقيقه أنها تجرى على تل بنيكس Pnyx Hill بالضبط

أمام قاعة اجتماع كل الذكور الأثينيين. وكانت النساء تشارك فى كل طقوس التخصيب المشابهة فى كل أنحاء العالم القديم. وكان شكل الأم الأرض مألوفا للعديد من الثقافات ممثلة لتحسين الأنثى لقوة الأرض الغامضة وقدرتها على بعث الحياة. ولكن سخاء الأرض لا يمكن أن يؤخذ كأمر مسلم به. فنجاح المحصول هو هبة من الآلهة التى يجب أن يتم ترضيتها بطقوس تضحية. فالموت أمر ضرورى لبعث حياة جديدة؛ فتدفق الدماء يجعل التربة خصبة.

قد تأخذ الرابطة بين المدينة والريف عند الإغريق والرومان أهمية أكثر كلما انتشرت إمبراطوريتهما. فإنشاء مدن جديدة فى أقاليم بعيده واختيار المواقع الصحيحة والتأكيد على إمكانياتها لدعم الحياة فيها أمر حيوى. وكانت المواقع الجديدة عند الرومان تختار بواسطة العرافين الذين يقومون بمشاهدة ظواهر طبيعية بعناية مثل الرياح السائدة وحركة الحيوانات قبل اختيار الموقع الصحيح: وعندئذ تحدد المدينة بحفر حفرة فى الأرض ويطلق عليها "مندس" "Mundus" وتلقى فيها القرابين لآلهة ما تحت الأرض. وتميز المندس المركز الرمزى للمدينة والذى من خلاله تتزاوج مع التربة[٢٢] . والمندس فى روما نفسها كان فى ساحة الرومان العامة Forum Romanum محروسة بالليل والنهار بواسطة Vestal Virgins "العذارى الطاهرات" واللاتى كان واجبهن المقدس أن يراقبن النيران المشتعلة هناك. لقد أرسيت حدود المدن الرومانية أيضاً بطقوس زراعية وذلك بحرث شق مقدس، The Pomoerium، (البومايريوم) على طول الخط الذى بنى ذلك الحائط بجواره. ولعبور البومايريوم، فى أى مكان غير البوابة (حيث لم يتم الحرث فى ذلك المكان) يعتبر جريمة عقوبتها الموت؛ إلا أنه فى الأسطورة وضع أساسات مدينة روما، هذا بالضبط ما فعله ريموس، فلقد أجبر أخيه الأكبر رومولوس أن يقتله. ولقد قدم دم ريموس بالطبع القربان الضرورى لضمان خصوبة التربة وهكذا مستقبل رخاء المدينة.

ولقد أقر القدماء من خلال طقوس كهذه بما عليهم من دين بالنسبة للزراعة لكن كشفت هذه الطقوس أيضًا عن الجانب المظلم. ولقد حررت الحبوب الإنسان، لكن إنتاجها قد وضعه أيضًا فى سجن مدى الحياة فى عمل شاق، وهو أمر نظر إليه كعقاب من الآلهة. واستفاضت الأسطورة لزمن أسعد من قبل؛ حيث كان الطعام ينمو على شجرة ولم يشق الرجال لكى يطعموا أنفسهم. وكانت جنة عدن واحدة من هذه الأساطير مأخوذة جزئيًا من نصوص سومارية من القرن الثامن وكذلك المفهوم الأغريقى لعصر ذهبى سابق وصفه الشاعر هيسيود لزمن كان الرجال يقطنون فى "أرض الحبوب المثمرة" والتى تؤدى محصولها إليهم طواعية.(٢٣) ووفقًا لهيسيود فالزراعة عقاب فرض على الرجال بواسطة زيوس ردا على سرقة بروميثيوس للنار. وتم ترديد القصة فى العهد القديم الذى فيه طرد آدم وحواء من الجنة لأنهما طلبا المعرفة الذاتية. والزراعة، وفقًا للإنجيل، هى عقاب للناس لكونهم بشر.

ترويض الطبيعة

لقد أعطى القدماء الزراعة مكانة مساوية للمدن التى تخدمها بصرف النظر عن فكرتهم عنها. فالحقول والكروم فى الدولة- المدينة(*) القديمة كانت مهمة تمامًا مثل شوارعهم ومبانيهم. ومواطنوهم فى ريف الدول- المدينة فى أثينا كانوا يتمتعوا بنفس الحقوق كأقرانهم فى الحضر. جاء كثير من أهل أثينا من ملاك المزارع والفلاحين بصورة متكررة ليدلوا بأصواتهم أو ليقوموا بأعمال أخرى. وبالمثل كانت الأراضى الزراعية (Ager) حول المدن الرومانية تعتبر امتدادا لما يطلق عليه المدن (Civitas).

(*) الدولة المدينة دولة ذات سيادة مؤلفة من مدينة مستقلة والمناطق الخاضعة لسلطانها (مثل أثينا القديمة).

وكانت Ager تميز من Saltus ذات الطبيعة البرية وغير المنتجة والتى رآها الرومان على أنها مزرية أو حتى مروعة. وتنقسم الطبيعة فى عيون الرومان قسمين: المروضة وغير المروضة، المنتجة وغير المنتجة، الجيدة والرديئة. إنها رؤية ظلت قائمة حيث قوت المدينة قبضتها على الثقافة الغربية، ولكن بالرغم من أفضل الجهود التى بذلها الرومان فإن هذه الرؤية لم تقنع قبائل شمال أوروبا.

وبعيداً عن البحر المتوسط، كانت أوروبا مازالت مغطاة بغابة كثيفة وأسطورة تيوتونية Teutonic بأن الرجال مقيدون إلى الأشجار وليس بالحبوب. كانت غابات الشمال مسكونة بروح البطل ووتان Wotan الذى ضحى بنفسه بأن شنق نفسه على شجرة، وأدى ذلك إلى إعادة بعثه إله مانحا للحياة. كانت القبائل الجرمانية تحتفل بهذا الحدث بالتضحية بالدم، الأمر الذى أعلن المؤرخ الرومانى تاسيتس (Tacitus) أنه منفر وكان ذلك وكأنه ذو وجهين. قضى السلت(*) (Celts) والألمان حياتهم فى صيد الحيوانات والأسماك ورعى الأحصنة والبقر والخنازير فى الغابة. ومن المؤكد أن الخنازير كانت لها أهمية كبيرة فى اقتصاد شمال أوروبا لدرجة أنه منذ القرن السابع وما بعده كانت الغابات تقاس ليس بمدلول أبعادها الفيزيائية بل بعدد الحيوانات التى تستطيع أن تدعمها. وبوجود كل هذا الرخاء الطبيعى، لم يكن هناك حاجة لبناء مدن أو أن يرهقوا أنفسهم بأعمال شاقة كحرث الأرض. وكما علق قيصر عن الألمان وقال "فيما يخص الزراعة فليس عندهم حماس لها، ويحتوى الجزء الأكبر من غذائهم اللبن والجبن واللحوم".[٢٤] ولاحظ تاسيتس أن الشماليين يفضلون أن يعيشوا قريبين من الطبيعة قائلاً: "لا يعيش أى من القبائل الألمانية فى المدن، فهم يعيشون منفصلين ومنتشرين وفقًا لوجود آبار الماء والمراعى أو البساتين التى تروق لكل منهم".[٢٥] إلا أن نوع الحياة الطبيعية هذه يبدو أنها تروق للألمان. كما لاحظ سينيكا إنهم يغذون أنفسهم على

(*) السلت أحد أعراق مدينة الهند الأوروبى الذى قطن فيما مضى أجزاء واسعة من أوروبا الغربية.

الحيوانات البرية التى يصطادونها فى الغابة. هل هم تعساء؟ لا، لا توجد أى تعاسة فى الأمر الذى أصبح طبيعياً من خلال العادة، وما أصبح ضرورة فيما بعد أصبح متعة... (٢٦)

وكانت رؤية الرومان عن جرمانيا خليطا من النفور والإعجاب وهو تلخيص للتوتر بين الشمال والجنوب. فبينما تبدو الحياة فى الغابة بالنسبة لفكر الرومان العاديين أنها غير حضارية إلا أنها قدمت بوضوح الحماية من الانحلال الحضرى الذى كان الرومان مستسلمين له فى ذلك الوقت. كان الازدراء متبادلا، حتى لو لم يكن الإعجاب كذلك: فعندما اكتسحت القبائل "البربرية" إلى الجنوب روما عبر الأماكن المنسقة بعناية فإنهم لم يروا الكثير مما يروق لهم. فلم تعنى المدن أى قيمة بالنسبة لقاطنى الغابة الألمان ولا للبدو الخيالة القادمين من السهول الشرقية الخالية من الشجر steppes(*) ويدعون "الهون"(**) الذين نهبوا كنوزهم المحمولة وحملوها فى أكياس ثم امتطوا جيادهم.(٢٧)

من يمتلك الأرض؟

الرجل الأول الذى، حوط قطعة من الأرض، اعتقد فى نفسه أن يقول هذه ملكى، ووجد أناسا بسطاء بما فيه الكفاية ليصدقوه، هو المؤسس الحقيقى للمجتمع المدنى.

جان جاك روسو(٢٨)

ربما راقت المدن العامة للأوروبيين الأوائل، لكن الأرض كانت بضاعة يقدر قيمتها كل واحد سواء كان صيادا أو رحالة أو قاطنا فى المدينة. والفرق هو فى كيفية

(*) steppes سهل واسع خالى من الشجر فى الجنوب الشرقى لأوروبا أو آسيا .

(**) Hun شعب من المغول الرحل سيطر على جزء كبير من أوروبا الوسطى والشرقية بقيادة أتيلا حوالى ٤٥٠ م .

استخدام كل منهم لها. فرجل القبيلة الألمانى ربما يحتفظ بعدد قليل من البقر والخنازير لكنه لم يقم باستثمارات كثيرة فى تغذيتها. ربما يقوم بتنظيف جزء فى الغابة لينشئ مراعى للماشية أو يشجع الدب البرى ليأتى ويرعى، لكن هذا هو كل ما يفعله. فرحابة الغابة ليست ملكًا لأحد. إنها منطقة عامة، وكل فرد فيها حر أن يذهب ويعلف الماشية أو يربى الخنازير أو يصطاد. لكن مثل هذا الأسلوب المتاح للمجتمع لا يمكن أن يصلح للعمل فى الجنوب الزراعى. فالأرض المستصلحة لم تقدم المكسرات وأنواع التوت والخنازير من لا شىء - أنها تطلبت العمل الشاق المستمر وتحتاج للحماية. ولابد من امتلاكها.

ومن البداية، كانت أحزمة الأرض المستصلحة حول المدن يمتلكها علية القوم فى الحضر. لقد تعاقد السوماريون الأغنياء مع المستأجرين الفلاحين فى مقابل إيجار أو عمال، كان العمال لهم تقدير وخاصة أثناء جنى المحصول عندما كان هناك نقص فى الأيدى العاملة، وهو كثيرًا ما يحدث[٢٩] . وبالمثل فى أثينا فى عصر ما قبل الديمرقراطية كانت المنطقة الخلفية الزراعية يحتكرها ملاك الأراض من الطبقة العليا ويدعون اريوباجوى (Areopagoi) الذين اعتادوا أن يُسخِروا العمال لإنتاج الزيت والنبيذ لتصدير معظمه. وكان هذا الوضع هو السبب تقريبًا فى سقوط المدينة؛ لأن هؤلاء الأريوباجوين لم يهتموا عادة بزراعة الأشياء الأقل ربحا لكنها الأكثر ضرورة مثل الحبوب. إلا أنه وبالرغم من جشعهم استطاع الأريوباجوين الحفاظ على سطوتهم بعد أن أصبحت المدينة ديمقراطية. والسبب على الأغلب أن واضع القانون سولون كان واحدا من هذا النوع، وصدرت المراسيم التى تسمح فقط لأغنى المواطنين بالتعيين فى وظائف عامة (أى ملاك الأراضى).

لم يكن امتلاك الأراضى مطلبا أساسيا فى أوروبا للحصول على السلطة ولكن فى مدينة مهووسة بالمكانة الاجتماعية فإنها بكل تأكيد تساعد. وكان كثير من الرومان ذوى

النفوذ يملكون فيلات قريبة من العاصمة تسمح لهم بالتمتع بحياة التأمل فى الريف وفى نفس الوقت يراعون أشغالهم فى المدينة. ويمكن قراءة وصف بلينى الأصغر لفيلته الواقعة على جانب البحر بالقرب من أوستيا بأروقتها ذات الأعمدة عند مدخل المبنى المظلل ورائحة أشجار الكروم ونسيم البحر اللطيف وكانه شىء يقرأ فى كتالوج لمكان لقضاء عطلة حديثة. ولكن الفيلات الرومانية لم تكن فقط لقضاء وقت استجمام ظريف؛ فالغالبية كانت أيضًا مزارع للعمل مستخدمة عمال سخرة لإنتاج محاصيل ذات قيمة عالية مثل الفواكه والخضروات، والدواجن والأسماك والقواقع للأسواق فى الحضر. ولقد عظم فارو المهندس الزراعى من الأرباح المهولة التى يمكن الحصول عليها من (مزارع الفيلات) هذه Pastio Villatica ونصح المزارعين أن يركزوا على إمداد الحفلات العامة أو فوز شخص ما... أو حفلات العشاء والتى أصبحت الآن عديدة مما يجعل ثمن توفير متطلبات هذه الأمور يرتفع عاليا.[٣٠] وبحلول يوم الاحتفال بأوجستس كانت ضواحى روما تزدان بامتداد لا نهائى بالمزارع التجارية والتى وصفها الزائر ديونيسيس هاليكار ناسوس وكأنها أصبحت جزءًا لا ينفصل من المدينة:

"إذا رغب أى إنسان أن يتصور حجم روما بالنظر إلى هذه الضواحى فمن الضرورى أنه سيخطئ التقدير؛ لأنه فى حاجة لأمر محدد بعينه فى تحديد أى مدى للمدينة وعند أى منطقة تتوقف حدودها؛ حيث ترتبط المدينة بشدة مع الريف مما يعطى انطباعًا للمشاهد أن المدينة ممتدة بلا حدود"[٣١] .

وكانت روما تمثل بالطبع انحرافًا مهولاً. ولمدة ألف سنة بعد سقوطها أخذت تضعف حضارة المدن فى أوروبا بينما ظهرت ثقافات الصيد "البربرية" تستعيد مفهوم أن الغابة هى المنطقة المفضلة. إلا أنه بحلول القرن التاسع بدت الغابة وكأن ليس لها حدود. فاجتثاثها للزراعة قلل من اتساعها وتسبب تدفق القبائل من الشرق فى ضغوط جديدة من الصعب تحملها. وأصبحت النزاعات حول الأرض تتزايد عمومًا حيث حاولت

مجموعات نفوذ مختلفة، بما فيها الأديرة، أن تضمن حقوقها حصريا على الغابة لأنفسها.

جلب انتشار القبائل الفرانكية والقوط فهما جديدا للغابة فى شمال أوروبا. ولقد أخذت كلتا الثقافتين الصيد بجدية شديدة بالفعل، رابطة مكانتها الاجتماعية مباشرة بطقوسها. وكان حقوق ملوك النورمان للصيد ميزة مقدسة والعبث بهذا الأمر كان جريمة خيانة. وبمجرد أن هزم وليم الفاتح هارولد فى هاستنج، لم يتوانَ عن ضم ربع ممتلكاته "كغابة ملكية" وكما يظهر من الاسم، كمنطقة يسمح فيها للملك فقط أن يصطاد. وكانت العقوبة قاسية تتراوح بين نزع العينين والخصيتين لقتل ظبى الأمر الأقل ضررا من عقوبة الإعدام التى لا ينكر تأثيرها. كان كل هذا قاس بما فيه الكفاية. ولو لم تكن تتضمن "غابة "وليم فى الواقع أجزاء كبيرة من الريف (بما فى ذلك كل مقاطعة إسكس) التى كانت خالية من الأشجار تمامًا ولكن تحتوى كما أشار المؤرخ سيمون شاما Simon Schama مسارات أراضى مراعى، وأراضى زراعية مخصبة بل وحتى مدن". (٣٢) وماذا كان من المفترض على رجال إسكس أن يفعلوا فى ظل هذا النظام الوحشى وهم الذين اعتادوا أن يوقعوا بالأرانب الشاردة ليأخذوها للطهى، نستطيع أن نخمن ما قد يحدث لهم (إذا قبض عليهم). إن هذا الوضع يعادل عقوبة السجن مدى الحياة فى مكان إجرامى بالنسبة للذين اعتادوا العيش على الغابة.

ولقد أعطى الاستيلاء على الأراضى الإشارة لبداية عصر الإقطاع فى إنجلترا؛ ونظام لإدارة الأراضى سيسود فى بعض أجزاء من أوروبا حتى القرن التاسع عشر(٣٣) . جاء الإقطاع فى عدة أشكال، لكن الشكل المثالى هو مساحات زراعية كبيرة أو شرائح من أراضى حول القرى أو المدن، والتى كان يمتلكها اللوردات ويعمل فيها الفلاحون، والذين كانت الميزات التى يحصلون عليها تتوقف بشكل كبير على مناسبة العدد المطلوب للعمل بالمقاطعة. فبعد تفشى مرض الطاعون، الموت الأسود، والذى

قضى على ثلث سكان أوروبا. كانت حياة الفلاحين محتملة فى الأربعينات من القرن الرابع عشر. وربما يرى ملاك الأراضى فى مثل هذه الأوقات أن يعطوا الفلاحين حقوقا أكثر مثل السماح لهم بالاحتفاظ بنسبة من إنتاجهم، أو حتى منحهم حق امتلاك أرضهم فى مقابل التزامات حربية أو غير ذلك. ولكن عندما يكون هناك وفرة من العمالة يمكن أن تكون حياة الفلاحين تعيسة، وغالبًا ما يعاملوا بطريقة أحسن قليلاً من معاملة العبيد. فمثلاً، يمكن لخادمى الأرض الذين عملوا فى مقاطعات الحبوب بروسيا أن يوصموا بعلامة لا تمحى أو يباعوا فى مزاد علنى، ولقد سمح أحد القوانين فى سنة ١٦٤٩ بتعذيب الأطفال الذين ينكرون رابطتهم الإقطاعية بالنسبة للمالك والأرض[٣٤].

ولم ينشر الإقطاع الكثير من السعادة ولم يكن جيدا بالنسبة لإنتاج الطعام، وكان الفشل فى الإنتاج الذى ميز تاريخه هو السبب فى النهاية فى سقوط الإقطاع أكثر من ثورات الفلاحين المتعددة. وبوصفه نظامًا لإدارة الأراضى، كان الإقطاع قادرا فقط على بقاء العدد الضرورى اللازم للسكان بالريف وكان تقريبًا غير ذى فائدة بالنسبة لإمداد المدن بالغذاء.

المدينة والريف

وبحلول أزمنة القرون الوسطى بدأت عودة الحضارة المدنية. ولقد قدمت الأديرة، منذ سقوط روما، بعضًا من الميلاد الحضارى وسط عدم سيادة القانون الذى طغى على القارة بحلول القرن التاسع، ويرجع الفضل فى ذلك بشكل رئيسى لتحول الملك الفرنكى شارلمان للمسيحية، وعليه اكتسبوا موضع قدم مثير للإعجاب. كان بعض تلك الأديرة من الكبر بحيث أنها فعليا كانت مدنا بشكل ما: فكان سكان دير تورز بتعداد ٢٠٠٠٠ نسمة، واحد من أكبر المستعمرات فى أوروبا.[٣٥] وبمجتمعاتها المكتفية ذاتيًا والمحكمة تمامًا وبأسوارها الحامية وحدائق أسواقها، قدمت الأديرة نماذج لمدن جديدة. وبداية

من القرن الحادى عشر وما بعده بدأت تظهر"كميونات" فى شمال إيطاليا وأسبانيا وفرنسا وألمانيا، والأراضى المنخفضة لإعادة الحياة للمدينة الدولة القديمة فى تركيب مسيحى جديد.

وكانت سيينا، واحدة من تلك الكميونات وبها مقر لمجلس شورى ترى منه أعظم المناظر فى كل إيطاليا. وكانت قاعة سالا دى نوفى Sala dei Nove (مجلس الشورى هذا) مستطيلة تحتل مكانا عاليا فى مقر مجلس المدينة من القرن الثالث عشر وبها نافذة هائلة تطل على المشهد التوسكانى الكلاسيكى حيث خليط من الكرْم يتحدد برقة، وكذلك حدائق الزيتون والفيلات وأشجار السرو. ويبدو أن المشهد لم يتغير كثيراً منذ حوالى ٧٠٠ سنة ويبدو هذا واضحا عندما ينظر المرء إلى اللوحات الخصبة التى تزين الحجرة والتى رسمها أمبروجيو لورينزيتى سنة ١٣٣٨ . وإلى يسار النافذة يوجد لوحة جصية عنوانها تأثيرات الحكومة الجيدة على المدينة والريف،

The Effects of Good Government on City and Country

وتصور سيينا الأنيقة والمحافظ عليها بعناية محاطة بمشهد أنيق بالضبط مثل ذلك المشهد الخارجى. مزارعون يزرعون الحقول، صيادان يتأهبان للرحيل مع مجموعة من كلاب الصيد المدربة، وفلاح يدخل المدينة مع بغل محمل بالذرة، وآخر يسوق قطيعا من الغنم إلى السوق. المدينة والريف تنضح بالسلام والرخاء- الأمر الذى يمكن أن يقال عنه أكثر كثيراً من ما يُشاهد على الحائط المقابل. الاستعارة وتأثيرات الحكومة السيئة، the Allegory and Effects of Bad Government حيث الحرب مشتعلة فى المنطقة الريفية والحقول محروقة وخراب. وسيينا نفسها تشبه مقاطعة من العصور الوسطى غارقة فى الفساد ومبانيها مهدمة ونوافذها مكسورة والسوقة مهتمة بالسرقة والعراك مع بعضها البعض. وحتى لو لم ينطق مجلس التسعة بكلمة واحدة فى تلك الحجرة فإن الحوائط نفسها- والمنظر فى الخارج- سيتولى الجدل نيابة عنهم. اعتنى بالريف وسيعتنى هو بك.

تلتقط لوحه لورنزيتى الخصبة لحظة فريدة فى التاريخ الحضرى: لحظة تتعايش فيها المدينة والريف فى تناغم نسبى. وعلى خلاف المدن- كانت الدول القديمة ذات الخلفية الريفية مملوكة على الأغلب حصريا للطبقة الثرية فى الحضر وكانت الأراضى الزراعية حول الكميونات الإيطالية تدار عن طريق أعضاء مجلس المدينة الذين جاءوا بمفهوم تجارى بحت فى الزراعة. وبإقرار الملاك قيمة أقصى إنتاج زراعى حرر العديد من الكميونات خدمهم ليصبحوا فلاحين ملاك أرض، أو يسمون كونتادينى Contadini، ليشجعوهم على العمل أكثر فى الأراضى الزراعية. وفى خطوة واحدة سنة ١٢٥٧ حررت بولونيا ٦٠٠٠ خادم وذلك فى مقابل تسليم نصيب إنتاجهم كل عام- بخطوة اعتبرها السوسيولوجى هنرى ليفيبفر Henri Lefebvre أول تسجيل لوصول الرأسمالية الزراعية الأولى فى العالم[٣٦] .

كانت الكميونات الايطالية تسبق زمانها فى عدة أمور، لكن ارتباطها الوثيق بخلفيتها الزراعية كان أبعد ما يكون عن الانفرادية فى العالم قبل الصناعى. واحتفظ قاطنى المدن فى كل أوروبا بعلاقات وثيقة مع الريف. فغالبًا ما يمتلك أغنياء المدينة مقاطعات ريفية والتى حافظت على إمدادهم بالحبوب والدواجن والخضروات، بينما الأكثر فقراً الذين لديهم القليل كانوا يتركون المدينة على فترات ليمارسوا زراعة الأرض. وعندما بدأت طبقات التجار والبرجوازيين فى الظهور فإنهم احتلوا مكانة بين الطبقتين السابقتين يبنون لأنفسهم منازل فى الريف يقلدون فيها حياة طبقة الأغنياء لكن يربحون الأموال من الزراعة التجارية. ونتيجة لذلك أصبحت ضواحى روما فى عصر النهضة مليئة بالمزارع والفيلات تمامًا كما كان الوضع فى الأزمنة القديمة مع الاختلاف أن الفلاح المثالى فى القرن الخامس عشر يمتلك بستان الزيتون أو الكروم ويعتنى به بنفسه. وأصبحت المدينة مهجورة أثناء جنى المحاصيل وعليه تم إصدار تشريع بتعليق الأحكام المدنية خلال تلك الفترات[٣٧] .

ولم يقتصر الأمر على أن يذهب سكان المدينة بانتظام فى عصر ما قبل الصناعة إلى الريف بل لقد جلب الكثير منهم الريف إلى المدينة. كان أمرا عاديًا أن يحتفظ الناس بالخنازير والدجاج فى منازلهم وكانوا يخزنون الحبوب والتبن فى ساحاتهم أيضًا. وأصبح كثير من المنازل تشبه المزارع الريفية- المظهر الذى لم يستسغه كل إنسان. ولقد استنكر عالم الاقتصاد الألمانى أرنست لودفيج كارل فى القرن الثامن عشر "أكوام الروث" التى أغرقت مدن الدولة، مقترحًا أنه يفضل كثيرًا أن "يحرم كل أنواع ممارسة الزراعة فى المدن، وأن توضع فى أيدى هؤلاء المنافسين لها.(٣٨) ولكن على الرغم من مثل تلك الاحتياجات، واصل الناس ممارسة الزراعة فى المدن حتى القرن التاسع عشر- حتى فى مدن كبيرة مثل لندن. ولقد وجد جورج تود المؤرخ الفيكتورى سنة ١٨٥٦ واحدة من "زرائب الخنازير غير العادية بمدينة كينسينجتون كما يلى:

"مجموعة من المنازل البائسة، معروفة "كمصانع الخزف" يقطنها تعداد سكانى يتراوح مابين ١٠٠٠ و١٢٠٠ شخص مشغولون جميعًا بتربية الخنازير؛ وعادة ما يزيد عدد الخنازير على عدد الناس بنسبة ثلاثة إلى واحد؛ وتختلط زرائبهم القذرة مع المنازل السكانية وبعض الخنازير تعيش بالمنازل وحتى بعضهم يوجد تحت الأسِرَّة(٣٩) ".

ومهما كان اعتقاد الناس حول الزراعة فلم يستطع ساكنو المدن فى عصر ما قبل الصناعة أن ينسوا وجودها. وكما أشار المؤرخ الاجتماعى فرناند بروديل "المدينة والريف لا يمكن أن ينفصلا أبدا مثل انفصال الزيت والماء. إنهما منفصلان فى نفس الوقت لكنهما مشدودان معًا، منقسمان لكن متحدين".(٤٠)

المدينة الجيدة والمدينة السيئة

بالرغم من العلاقة الوثيقة بين المدينة والريف فى أوروبا الحديثة المبكرة، فإن فكرة أن حياة المدن متحضرة وحياة الريف خشنة غالبًا ما تسيدت. وبالرغم من أن الغالبية العظمى من السكان قد عاشت فى الريف، فإن الحياة الاجتماعية فى تيودور بإنجلترا

كانت تدور بشكل متزايد حول المدن حيث كانت طبقة النبلاء تهجر مقاطعاتها كل شتاء إلى لندن؛ وتلك كانت بداية ما عرف "بموسم لندن". كانت حياة الحضر مفضلة بالمقارنة بحياة "الفظاظة الهائلة والعادات البربرية لسكان الريف"؛ وبينما كانت المدن نفسها صغيرة، وكانت فى فكر قاطنيها، مكونة بشكل مثالى، غالبًا ما كانت توصف على أنها "مناسبة" و"لطيفة"[٤١] .

وعلى كل، بدأت الأمور تتغير. بدأت المدن تنمو بشكل أكبر (وأصبح الضبخان[*] يملؤها والفضل يرجع للاستخدام المتزايد للفحم) وبدأ الإدراك الأخلاقى يتناقص. وأعلن أسقف وورشستر، هيو لاتيمر، سنة ١٥٤٨ فى موعظة جارحة على أعتاب كنيسة سانت بول متهمًا اللندنيين بـ "المبالغة فى الكبرياء، واشتهاء ما للغير، والقسوة والطغيان" مؤكدا لهم أنه لو كان "حارثوا الأرض فى الريف فى عملهم كالمطارنة فقد لا نعيش طويلاً لنقص مصادر المعيشة".[٤٢] وأصبح استخدام لاتيمار للحرث صورة وتعبيرًا يستخدم على مر القرون. وكلما ازدهرت المدن وتألقت، كلما أصبحت رؤية أهل الريف لها مصحوبة بالاشمئزاز أو العداء كما جاء فى القصيدة الشعرية الموجزة المثيرة للإعجاب فى سنة ١٦٣٠ "الرجل الفقير يدفع بدلاً من الكل".

الملك هو يحكم الكل

والقسيس يصلى للكل

ورجل القانون يدافع عن الكل

والمزارع يتكفل بالكل

ويطعم الكل[٤٣]

(*) كلمة منحوتة من "دخان" و"ضباب" للدلالة على خليطها .

وبحلول القرن السابع عشر، لم يكن أهل الريف هم فقط الذين رأوا أن المدن بغيضة. بل بدأ الشعراء والفلاسفة أيضاً يظهرون تفضيلهم للريف؛ وكما صاغ الأمر الكويكر(*) وليم بن: هناك يرى المرء أعمال الرب، وفى المدن لا يرى إلا أعمال الإنسان[٤٤]، وأظهر من حبه للطبيعة بالرحيل إلى مكان يستطيع فيه أن يتمتع بالكثير منها: شمال أمريكا، جزء كبير ما زال يحمل اسمه (بنسلفانيا).[٤٥] وبينما أقلع بن وآخرون إلى المراعى الجديدة ظلت الأمة التى هجروها على حالتها فى قبضة الهوس الريفى. وتم تمجيد براءة ونقاء الريف فى لوحات الرسم والشعر والمسرحيات مثل مسرحية "راعية الغنم المخلصة" "The Faithful Shepherdess" لجون فلتشر التى عرضت فى القصر سنة ١٦٣٣ وبإدماج رعاة غنم وأغنام حقيقية بناء على إصرار المؤلف. ولكن كانت تنشأ مثل هذه الأمور، وكما أشار المرخ توماس كيث فى كتابه "الإنسان والعالم الطبيعى"، بينما يتزايد التباعد بين المدينة والريف:... الميل للاستهجان المتنامى لحياة الحضر والتطلع إلى الريف على أنه رمز للبراءة المبنية على سلسلة من الأوهام. وتضمن هذا تزييفا شاملا لرؤية العلاقات الاجتماعية الريفية المبنية عليها كل صور حياة أهل الريف.[٤٦]

وفى تلك الأثناء أصبح ريف مقاطعة ستيوارت بإنجلترا ينمو بسرعة على مشهد من صنع الإنسان حيث بدأ يحشد طاقاته ليقابل المتطلبات الغذائية المتزايدة للمدينة. وأصبح تحسين المستوى الزراعى هو المطلب الأخلاقى الضرورى الجديد، وكان السؤال هو، كيف يمكن الوصول لذلك؟ وجاءت الإجابة من أمة كانت حضرية بشكل طاغ قبل إنجلترا: الأراضى المنخفضة. كان أكثر من نصف الهولنديين يعيشون فى المدن بحلول القرن السابع عشر، وكانت الأراضى (التى تم انتزاعها واستصلاح معظمها من

(*) جماعة بروتستانتية لا تؤمن بالعنف والحرب .

البحر) تستغل بطريقة قصوى لإطعام السكان. تكونت المزارع الهولندية من مساحات صغيرة رملية تم تخصيبها بالحفر العميق والنزع المستمر للحشائش الغريبة، واستخدام الكثير من السماد الذى قدمت المدينة الكثير منه على شكل رماد الأخشاب وروث البهائم. وارتبطت المدينة والريف بشبكة من القنوات التى نقلت مخلفات المدينة إلى المزارع ثم نقلت الأخيرة الطعام ثانية فى الاتجاه المضاد (المدينة). لكن ربما كان أكثر الموروثات أهمية فى الزراعة الهولندية هو استخدام محاصيل الأعلاف لتحسين التربة وأيضًا لغذاء الحيوانات فى الشتاء والتى تذبح بعد ذلك فى نهاية الخريف. ولقد لاحظ المزارعون الإنجليز تلك التقنية وخاصة هؤلاء فى الجنوب الشرقى الذين كانوا على علاقة تجارية جيدة مع الهولنديين. وانتشرت زراعة محاصيل علف الماشية عن طريق تشارلز تاونشند، الملقب "باللفت" فى بداية القرن الثامن عشر، والتى كانت رمزًا للثورة الزراعية الإنجليزية، لكنها كانت تمارس فى هولندا- وأجزاء من شرق أنجليا- لعقود قبل أن يولد تشارلز تاونشند.

سرقة العامة

كما أشار جان جاك روسو فيما بعد، عندما يستثمر الرجال الكثير من الجهد فى الأرض، فإنهم يميلون إلى امتلاكها. وعندما تم تجفيف البرك وتقطيع الأشجار فى إنجلترا بعد الحرب الأهلية شجع البرلمان تطويق الأراضى العامة تشجيعًا قويًا ؛ ونتيجة لذلك بدأت مناطق الإقطاعيات التقليدية- الكبيرة ذات الحقول المفتوحة والقرى الموجودة على الجوانب- تختفى وظهر بدلاً منها آلاف الأفدنة المحاطة بأسوار أنيقة والمملوكة للقطاع الخاص والمقسمة على شكل مستطيلات. والمناظر الريفية التى نفكر فيها هذه الأيام على أنها تقليد إنجليزى هى نتيجة هذا الاستحواذ بنوع خاص، والذى

لم نر مثله منذ أيام النورمانديين. ولم يفتقد معاصرى تلك الأيام المقارنة، كما تقدم مقطوعة معاصرة:

القانون يسجن الرجل أو المرأة

الذى يسرق الأوزة من الممتلكات العامة

لكنه يترك الشرير الأكبر حرا

الذى يسرق الممتلكات العامة من الأوزة(٤٧)

ومما جعل الأمر أكثر سوء، أن هذا التحول الثانى للريف الإنجليزى لم يرتكب بواسطة بعض الأجانب، لكنه كان يحدث عن طريق برلمان الأمة نفسه. وبالرغم من أن هذا التغيير كان محل نقاش على أنه أمر ضرورى لإطعام ساكنى الحضر إلا أن سرعة التغير، والطريقة التى تم بها هذا التغيير كانت وحشية.

وضعت الانقلابات "مشكلة الأرض" مرة أخرى فى المقدمة بما فى ذلك المعركة التى دارت بين سير روبرت فيلمر، بطل مدرسة فكر "الحق الألهى"، وبين جون لوك المؤسس المشارك للحزب البريطانى وواحد من فلاسفة السياسة الأولين فى إنجلترا. كان منطق فيلمر والمنشور فى بحثه سنة ١٦٨٠، Patriarcha or The Natural Power of Kings) السلطة الطبيعية للملوك، والتى تذهب كما يلى: لقد أعطى الرب الأرض لآدم "أول ملوك" البشر، فكل الملوك الذين أتوا بعده يرثون الآن بالحق الإلهى. وقال لوك، أشياء غير معقولة: ربما ورث آدم الأرض، ولكنه فعل ذلك نيابة عن كل البشر، وليس فقط لنفسه ولذريته، لكنه فعل ذلك لكل البشر. واحتل تفنيد لوك لما قاله فيلمر كل الجزء الأول فى بحثيه عن الحكومة المنشورين سنة ١٦٨٠ . Two Treatises of Government، واستغرق المقال الثانى فى كيف أنه إذا كانت الأرض تَمُت لكل

شخص فأى فرد يستطيع أن يدعى الاستحواذ على قطعة منها لنفسه. وانتهى بأن قال إن الجواب هو باستثمار العمل فى الأرض:

"إن الشخص الذى يتغذى على جوزة شجرة البلوط التى يلتقطها أو على التفاحة التى يجمعها من الأشجار فى الغابة إنه بالتأكيد يحصل عليها لنفسه. لا يستطيع أحد أن ينكر أن التغذية فى هذه الحالة له وليست لغيره. حينئذ ترانى أسأل: متى تبدأ هذه الأشياء أن تكون ملكه؟ أهى عندما يهضمها؟ أو عندما يأكلها؟ أو عندما يغليها؟ أو عندما يحضرها إلى المنزل؟ أو عندما يلتقطها؟ وإنه لواضح جمع تلك الأشياء فى أول الأمر إذا لم يكن يخصه فإنه لن يخص أى شخص آخر. فإن الجهد المبذول يضع تمييزا بين هؤلاء الأشخاص والعامة"(٤٨) .

ينتج عن ذلك أن المزارع إذا فَلَح الأرض فإنه يكتسب الحق فى أن يدعى أنها له. وعلى كل (وهنا المحك) فذاك يكون صحيحاً فقط إذا افترضنا أن كل إنسان يأخذ فقط ما يكفى حاجته، وليس أكثر من ذلك. فالفلاح يستطيع أن يطوق أرضه، طالما أنه ليس طماعا، وأن يترك ما يكفى الآخرين. وربما شكلت أفكار لوك- كل رجل لديه الحق الطبيعى فى الحرية والاستقلال والوجود- أساس العقد الاجتماعى فى قلب الفكر الديمقراطى المتحرر، وهى تلك التى وضعت موضع الاختبار فى أمريكا؛ حيث - هناك - ولو نظرنا على الأقل - ما يكفى من الأرض للجميع. وكما تبين بعد ذلك أن الأمر لم يكن كذلك. فالمعاملة المهينة التى سلكها الأوربيون المستعمرون بالنسبة لمواطنى أمريكا الأصليين (والذين لم يشعروا أبداً بالحاجة للادعاء بامتلاك أراضيهم بإقامة أسوار حولها، والفضل فى ذلك يرجع لطبيعة طريقة حياتهم المعتمدة على الصيد وجنى الثمار) سرعان ما وضعت نهاية لأى أمل فى إمكانية تعامل العالم الجديد مع مشكلة الأرض بطريقة أكثر عدلا.

ومن الطبيعى أن جزءًا من المشكلة، هو أن أفكار لوك كانت مكونة من منطلق زراعى وليس من منطلق صيد- جمع ثمار. فبينما تم إدماج مفهوم الحرية فى النهاية

فى الدستور الأمريكى من خلال توماس جيفرسون سنة ١٧٧٦ فى إعلان الاستقلال، فقد الأمريكيون الأصليون حقهم فى الأرض؛ لأنهم عاشوا عليها وليس منها. لقد تهاونوا فى وضع علامات قد يميزها أو يفهمها الأوربيون. وكما هو معروف لقد كتب للملكية العامة النهاية فى الأرض الشاسعة فى شمال أمريكا كما هو الحال فى موطن الجزيرة الصغيرة التى بحثت فى استعمارها.

حرب الخراريج

بينما كانت الأرض تُسلب من سكان أمريكا الأصليين فى العالم الجديد، كان حلم المزارعين فى الوطن القديم فى امتلاك قطعة من الأرض يتلاشى بسرعة. كانت عملية الاستيلاء على الأرض بإنجلترا أثناء القرن الثامن عشر تتم بشكل متزايد؛ ونتج عن ذلك الاستيلاء على ملايين الأفدنة بنهاية القرن.(٤٩) إلا أن التقدم كان ما زال بطيئًا بالنسبة لبطل الأمة للاستغلال الزراعى آرثر يونج. أعلن يونج بعد مسح البلاد سنة ١٧٧٣ أن كمية الأرض التى ما زالت غير مستصلحة "عار" معلنا عزمه على تحويل الأرض الجرداء إلى شيء متحضر "و" تغطيتها باللفت والذرة والبرسيم.(٥٠) وبالرغم من أن يونج لم ينشأ كمزارع إلا أنه اقتنى مزرعة فى مقاطعة إيسيكس سنة ١٧٦٧ حيث أجْرى سلسلة من التجارب التقنية ونشر النتائج فى مجلة حوليات الزراعة An-nals of agriculture وقد استقبلت أحسن استقبال، واستمر نشرها حتى ٤٥ مجلدا وحصلت على بعض المقالات غير المعنونة من حين لآخر من الملك جورج الثالث. وباتساع شهرته سافر يونج داعيا للاستصلاح الزراعى فى كل أنحاء بريطانيا وفرنسا وإيطاليا وألقى محاضرات لمستمعين شغوفين أينما حل.

ومثَّل ازدهار المدن بالنسبة ليونج وأتباعه فرصه هائلة لتحديث الفلاحين، وتنمية ما أطلق عليه يونج "الزراعة المدفوعة بمطلب عظيم"(٥١) . لكن لم يكن يشاركه الجميع

هذا الحماس. كانت المدن بالنسبة لوليم كوبيت، الفلاح المهذب، وكاتب المقالات السياسية والمدافع الذى لا يكل عن الريف الفقير كانت كالخراريج: إنها دمامل طفيلية تلتهم كل شىء فى طريقها. وأولئك الذين يعيشون فيها أحسن قليلا، إنهم المستفيدون غير المستحقين وغير الشاكرين لعرق وكدح الآخرين. ولقد كتب كوبيت "نحن الذين على أقل تقدير هجرنا حرث الأرض"(٥٢)، وعلى خلاف يونج كان كوبيت ابن أحد الملاك الصغار بمدينة سوراى، وعرف نفسه شخصياً على أنه يعتبر نفسه من عمال الزراعة الذين قال عنهم" أفضل وأطهر من عرفتهم البشرية".(٥٣) ولقد وهب نفسه لرسالتهم ونشر سيل من القدح فى مقاله Political Register فى الأنظمة والسياسات التى تخرب الحياة الريفية. وصل اشمئزاز كوبيت بلندن إلى حد أنه لم يستطع ذكرها بالاسم، وبدلا من ذلك كان يذكرها "بالخراج العظيم". إلا أنه نظرا لحياته السياسية كان مضطراً لقضاء كثير من الوقت هناك، وللاستفادة من ذلك قام بسلسلة من الرحلات الاستكشافية ليرى تأثيرات استقدام التحضر بنفسه. ونشر سلسلة من المقالات فى سنة ١٨٣٠ بعنوان ركوبات الريف والتى ظهرت كتهجم قاس لاذع على المدن:

"ألم أكن لفترة عشرين عاما نادما على وجود مثل هذه النتوءات غير الطبيعية، تلك الخراريج المشينة البيضاء والمتورمة الناتجة من الفساد والمحدثة للجريمة والبؤس والعبودية؟ ولكن ماذا سيكون مصير أعظم هذه الخراريج؟ هذا المسخ الذى يسمى بواسطة الإعلام الغبى المغرور "عاصمة الإمبراطورية"(٥٤) .



البوابة العالية فى أواخر القرن الثامن عشر التى تطل
على لندن. ويخفى المنظر الشاعرى التوتر المتنامى بين المدينة والريف .

كان الحل عند كوبيت بسيطا. أراد أن "يفتت" كل الخراريج فى إنجلترا: بأن يعالجها بمشرط وكأنها تقيح، ويعيد للريف حالته السابقة. كان هو آخر شخص يمكن أن تتحقق له مثل هذه الرغبة، ولكن، وللأسف بالنسبة له، فالمد الحضرى كان يتدفق دون توقف فى الاتجاه المضاد.

وعبر القناة كان الناس يراقبون "المعجزة الإنجليزية" باهتمام. فبينما كان الهولنديون والإنجليز مشغولين باستصلاح الأرض وابتكار تقنيات زراعية جديدة، ظل الفرنسيون موحولين فى الماضى مع الأراضى الجرداء والضرائب التى يئن بها

المزارعون وأنماط التمليك الملتوية. أدى كل ذلك إلى إعاقة الإنتاج الزراعى. وتماماً كما تعلم الفلاحون الإنجليز فى القرن السابق من الهولنديين، سافر المبعوثون الفرنسيون إلى إنجلترا ليكتسبوا المعرفة الزراعية التى كانوا فى أَمَسّ الحاجة إليها. وبسبب العلاقات غير الجيدة بين الدولتين شاع التجسس الزراعى: حيث تحدت الحكومة الفرنسية سنة ١٧٦٣ حظر الإنجليز تصدير الحيوانات بشرائهم ثلاث كباش من لينكولين شاير وست نعاج وتهريبهم بطريقة غير قانونية إلى فرنسا؛ بينما ظهرت بطريقة غير متوقعة بذور اللفت الإنجليزى فى الجمعية الزراعية الملكية بباريس سنة ١٧٨٥ حيث تم توزريعها على أعضائها[٥٥] . وبينما أخذ الحماس للاستصلاح الزراعى ينتشر بفرنسا بدأت موجة جديدة من الحياة الريفية البسيطة تنتشر. فرسم رسامون من أمثال فراجونار وبوشير الريف بوصفه نوعًا من أماكن التنزه المثالى المسكون بحوريات كريمية الجسد ومارى أنطوانيت مرتدية ملابس رعاة الأغنام الشهيرة لترعى أغنامها فى Le Hameau de la Reine فى منتجع ريفى مجهز لها فى حدائق فيرساى.

لكن كان مثل هذا المجتمع الريفى الخيالى بالنسبة لواحد من المجتمع الباريسى ما هو إلا توعك عميق عرضى. فبينما نشأ جان جاك روسو على الجبال حول جنيف ثم انتقل إلى باريس وهو شاب لم يجد ما رآه مستساغا. فبالنسبة له رأى أن المدينة والريف مرتبطان مع بعضهما فى مسار نحو الدمار الذاتى، الذى تغذيه الدعوة إلى "التقدم" التى قادتهم لذلك. وكان مقال روسو المنشور سنة ١٧٥٥ عن الأصل وأساس عدم المساواة بين البشر هى تسمية لفقدان براءة الإنسان:

"طالما ظل البشر قنوعين بأكواخهم الريفية، وطالما كانوا مكتفين بملابسهم المصنوعة من جلد الحيوانات ومطرزة بالأشواك وعظام السمك... فإنهم يعيشون حياة حرة وصحية وشريفة وسعيدة... ولكن من اللحظة التى يبدو فيها أنه من المفيد لأى إنسان أن يكون لدية مؤن تكفى اثنين، تختفى المساواة وتدخل الملكية الخاصة ويصبح

العمل لا غنى عنه وتصير الغابات الشاسعة حقولا باسمة، على الإنسان أن يرويها بعرق جبينه، وسرعان ما نرى العبودية والبؤس تترعرع وتنمو مع المحاصيل"(٥٦) .

وكان مقال روسو عبارة عن تحليل للحضارة نفسها عن طريق استبدال المجتمع الريفى الخيالى بمجتمع النبلاء البربرى. وقد اعتقد روسو مثل سينيكا من قبله، أن الحياة البدائية للإنسان فى "الغابات الفسيحة" لا بد وأنها كانت سعيدة يومًا ما، لكن سينيكا، لكونه رومانيًا طيبا، لم يستطع أن يتفق مع ما توصل إليه روسو "أن الحديد والذرة الذين مدا الإنسان بالحضارة أولاً هما ما أفسد الإنسانية". وكان اللوم يقع على الزراعة بالنسبة لروسو لسوء المصير تمامًا كما يقع على المدينة. واندفع روسو على هذا المنوال بسلسلة من الروايات الرومانسية: حيث يقود الأبطال والبطلات الأبرياء حياة مثالية النقاء فوق الجبال، ويعيشون على الفواكه والعسل.(٥٧) وليس من المستغرب أن هؤلاء السابقين لظهور رواية هايدى(*) لم يتقبلوا تمامًا أفكار بعض من معاصرى روسو الباريسيين، وكان فولتير من بينهم، والذى حيا إعلان المؤلف بأنه متوجه إلى الجبال ليمارس ما دعى إليه بصرخات من التهكم. لكن رؤية روسو هى التى برهنت أنه أكثر قدرة على الاحتمال. ولقد مهد روسو الطريق للرومانسية باستخفافه بالمشهد الاستصلاحى بدلاً من الحياة البرية، مسببًا انقسامًا فى رؤية الحضر للطبيعة، الأمر الذى ساعد فى تشكيل العالم الحديث.

(*) هايدى: رواية كتبها جوهان سبيرى Johanna spyri : رواية عن أحداث حياة فتاة صغيرة تعيش مع جدها فى جبال الألب سنة ١٩٨٠

الأرض غير المرئية

سرعان ما اختفت أى بقايا للمجتمع الريفى الخيالى فى إنجلترا عن طريق هجوم الزراعة الصناعية، وذهب نصف الحديد المنتج فى القرن الثامن عشر لصناعة المحاريث وحدوات الجياد وبدأت آلات الزراعة من منتصف القرن التاسع عشر فى تطوير الزراعة الإنجليزية. واختزلت آلات الحفر والحصاد التى تجرها الجياد وآلات الدراس البخارية عدد الأفراد المطلوبة للعمل فى الأرض بشكل هائل. وفى نفس الوقت جلبت المنتجات الثانوية للصناعة المختلفة نفايات صهر المعدن الخام الغنى بالكلس من إنتاج الصلب، والذى أسهم فى صناعة الأسمدة الصناعية التى ضاعفت من إنتاج الفلاحين. وأصبح إنتاج الغذاء يتم بشكل أكبر من أى وقت مضى، وبعدد أقل من الناس؛ وبقدوم عمال الريف إلى المدن تفككت الروابط الاجتماعية التى ربطت المجتمعات الريفية بعضها ببعض وربطت المدن بالريف، واتسعت الفجوة بين معدى الغذاء ومستقبليه وهى فى سبيلها إلى أن تزداد اتساعًا.

جاء بعد كتاب الركوبات الريفية لكوبيت بعشر سنوات اختراع جعل كل ما يبذل من مقاومة للتمدد الحضرى عديم الجدوى. أزالت السكك الحديدية، خلال عدد قليل من السنوات كل القيود التى كانت حتى تلك اللحظة تربط المدن بحدائقها الخلفية الريفية. ومن الآن فصاعدًا تستطيع المدن أن تحصل على غذائها من أى مكان. وسرعان ما سيصبح اقتصاد الغذاء عالميًا، ولم يكن التأثير أكثر وقعًا فى أى مكان أكثر منه فى الغرب الأوسط الأمريكى، تلك البرارى الشاسعة الجاهزة للاستغلال. وبحلول منتصف القرن التاسع عشر كان هناك حوالى مليون ونصف مزارع فى شمال أمريكا، أغلبهم قادمون من أوروبا وقد حصلوا على أراضيهم وفقًا لمبادئ لوكيان(*) باستثمار سنوات من العمل فى الأرض. كان جهدهم المشترك فى إنتاج الحبوب هائلا، لكن وجود جبال الأبالاشيا فى الطريق لم يكن بالأمر السهل فى نقل الحبوب إلى الساحل الشرقى.

(*) مبدأ لوكيان ينص على أنه لأى فرد الحق فى الاحتفاظ بملكية خاصة من الطبيعة "بشرط أن يترك ما يكفى وبالجودة نفسها عموما ... للآخرين .

وقدمت قناة إيرى، طولها ٣٦٠ ميل وبها ٨٣ بوابه "أعجوبة العالم الثامنة" ممرا مائيًا من الداخل إلى نيويورك والتى تم بناؤها سنة ١٨٢٥ وأظهرت أهمية فى مثل هذا الاتصال. وسرعان ما سبقت نيويورك منافسيها بوسطن وفيلادلفيا والفضل يعود إلى إمبراطوريتها داخل البلاد، واكتسبت لنفسها ما عرف "بالولاية الإمبراطورية". لكن التأثير الحقيقى للحبوب الأمريكية لم يشعر به أحد فى المسرح العالمى إلا بعد اختراق جبال الأبالاشيا بالسكك الحديدية فى خمسينيات القرن التاسع عشر.

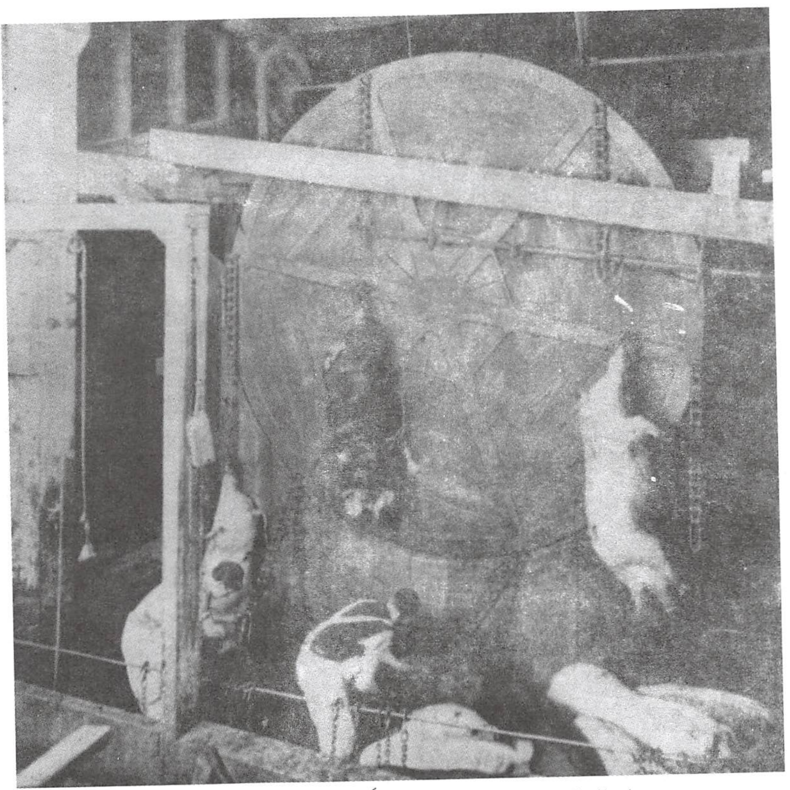
جلبت السكك الحديدية آلاف الأفدنة الزراعية غير المتاحة فى الماضى إلى السلسلة الغذائية لأول مرة فى التاريخ، مقدمة كفاءة لم يكن فى مقدور أرثر يونج أن يحلم به. ولم يعمل بتلك المراعى الأمريكية عبيد لوردات نبلاء أو أنها مضطرة لتغذية العامة المحليين. كانت تلك المروج مؤسسات اقتصادية، وكانت هياكلها عبارة عن مصاعد هائلة تنقل الحبوب إلى السفن المتجهة إلى الأسواق البعيدة. وبدأت كميات لا حدود لها من الحبوب رخيصة الثمن تصل إلى أوروبا فى سبعينيات القرن التاسع عشر مسببة كسادًا زراعيًا لم تستطع القارة أن تتخلص منه أبدا. ولقد تضرر الريف البريطانى بصفة خاصة بشكل كبير: وحيث أن أكثر من نصف البريطانيين يعيشون فى المدن كان نقص الغذاء شديدًا وأصبحت تغذية الحضر الفقير تمثل أولوية لدى الحكومة أكثر من حماية المزارعين المحليين. وبينما فرضت معظم الأقطار الأوربية ضرائب على واردات الحبوب الأمريكية (رفع بسمارك الضريبة على الواردات ثلاثة أضعاف فى ألمانيا ليحمى طبقات ملاك الأراضى ذوى النفوذ القوى)، "أما بريطانيا فسلكت الاتجاه المضاد وبابتعاد البريطانيين عن قوانين الحماية بإلغاء قوانين الذرة سنة ١٨٢٦، قاست مرة ثانية ألم الاستصلاح الزراعى كصدمة حادة قصيرة، بدلاً من الانجراف فيما لا يمكن تجنبه.

ولم تكن الحبوب هى الغذاء الرخيص الوحيد الذى جاء من أمريكا وكانت تكاليف وصعوبة تغذية الماشية تعنى دائمًا أن اللحوم هى غذاء رفاهى، ولكن بالحصول على وافر منه، أصبح من الممكن تربية الحيوانات فى أماكن بها تغذية صناعية، ثم الاحتفاظ

بجثثها بعد ذبحها "بتخزينها" بالحبوب والملح، وأصبحت مدينة سينسناتى بأمريكا بحلول القرن التاسع عشر مركزا جديدا لصناعة " تعبئة اللحوم" بالتعامل مع آلاف الخنازير ثم نقلهم عن طريق نهر أوهايو إلى الساحل الشرقى. يتم بعد ذلك "تفكيك" الخنازير فى سلخانات (مجازر) مبنية خصيصاً، حيث يتم ذبحها وتقطيعها ومعالجتها وتعليبها، كل ذلك يتم فى خط إنتاج واحد. لم يكن هناك أى مكان للعاطفة فى مثل هذه العملية: كانت الحيوانات تعامل بطريقة وحشية، حيث تقيد إلى عجلة من رجولها الخلفية وتجر إلى الخلف قبل رفعها فى الهواء لتقطع رقابها دون أى صدمات مسبقة. وبرغم أنها عملية قاسية، كانت العملية الآلية لخط التفكيك فعالة بكل تأكيد: وبحلول عام ١٨٤٨ أصبحت مدينة سينسيناتى (مدينة الخنازير Porkopolis كما أصبح يطلق عليها) عاصمة تعليب اللحوم فى العالم دون منازع حيث كانت تجهز نصف مليون خنزير سنوياً. بدت هذه المكانة محسومة إلى أن أتت السكك الحديدية التى أبطلت هذه الميزة الاستراتيجية بضربة واحدة. واضطرت سينسيناتى أن تتخلى عن ثوبها لشيكاغو حيث أخذ اتحاد حظائر الماشية تعليب اللحوم إلى مستوى جديد كلية. حيث تم تخصيص ساحة تزيد على ميل مربع وباستخدام حوالى ٧٥٠٠٠ فرد على شكل مدينة داخل المدينة، وبإمدادها بالمياه والكهرباء الخاصة بها وبنك وفندق وحتى جريدة The Drover's Journal. ووفقاً لجريدة شيكاغو تريبيون كانت حظائر الماشية ثامن عجائب الدنيا (والتى ربما يجب أن تكون التاسعة حيث أن قناة أيرى قد تم بناؤها بالفعل). وعلى أى حال لقد كانت بكل تأكيد هائلة. وبحلول عام ١٨٧٢ كانت تتعامل مع ثلاثة ملايين من الماشية والخنازير والخراف كل عام وارتفعت إلى ١٧ مليون بحلول عام ١٩٠٥ .

والحبوب هى التى صنعت المدينة القديمة أما اللحوم فهى التى صنعت المدينة الصناعية. احتاج عمال المصانع إلى الوقود عالى الأوكتان ليواصلوا عملهم اليومى، واللحوم هى متطلباتهم لوجبة العشاء. وازداد استهلاك اللحوم ببريطانيا ثلاثة أضعاف فى عشرين سنة بعد ١٨٧٠ وكانت أغلب الزيادة يتم الحصول عليها بواسطة اللحوم المستوردة. وتعليب اللحوم جعل اللحوم الزهيدة الثمن متوفرة بشكل كبير وذلك للمرة

الأولى، وهكذا جهزت الساحة لاستهلاك المدينة الحديث وكذلك المقياس الضرورى فى الكفاءة والاقتصاد المتناهى لتحقيق ذلك. ولم تكن أمريكا هى الدولة الوحيدة التى توجهت إلى مصانع إنتاج الغذاء، فقد رأى بلدان أوربيان هما الدنمرك وهولندا فرصة إضافية معروضة عن طريق الحبوب الأمريكية رخيصة الثمن. بدأت الدولتان فى بناء مصانع المزارع التى تربى فيها الخنازير والدجاج بكثافة بالغذاء المستورد وصدرا إلى بريطانيا الغذاء على شكل باكون (رقائق من لحم الخنزير) والبيض، وما زالت كلتا الدولتين تقومان بنفس العمل حتى اليوم.



دار التعليب بشيكاغو الحديثة جداً فى بداية القرن العشرين

وأصبحت المدن، ولأول مرة، تحصل على مصدر يُعْتمد عليه للغذاء رخيص الثمن، وانهارت الأسعار محدثة ثورة فى مستوى المعيشة بالنسبة لفقراء الحضر. وهكذا اندفع سكان

المدن بالشكر، وتأليف السوناتات عرفانا لمعلبى اللحوم المدهشين من العالم الجديد! وليس القليل منها. وربما ولسبب مفهوم فضل الناس الإعجاب بالأعمال الهندسية للعصر بدلاً من التفكير فى التخلى الصناعى عن دهنيات الخنزير حتى وبالرغم من أن دهن الخنزير كان له تأثير كبير على مستوى معيشتهم. ربما جلبت الصناعة للناس غذاء رخيص الثمن لكن كان ذلك على حساب نزع الطبيعة من الفلاحة، كما أنها خلقت أيضًا هوة عميقة بين منتجى الطعام ومستقبليه. وترك ذلك نوعا واحدا من "الطبيعة" قادرا على امتلاك خيال الحضر: الحياة البرية. لقد كان روسو يسبق زمانه.

العودة إلى الغابات

وبحلول منتصف القرن التاسع عشر انحدرت المدن التى كانت يومًا مفعمة، كمواطن للجمال على حفر من جهنم يعبق فيها الضبخان. وبينما أرخ كتاب من أمثال ديكنز وهوجو وزولا انحدار الكياسة الصناعية، انتزع آخرون ورقة من كتاب روسو، هائمين ليكتشفوا ثانية الحياة البرية. وكان من بينهم أحد الأمريكان البارزين ومن أوائل المهتمين بالبيئة هنرى دافيد ثورو الذى قضى عامين فى كوخ بدائى فى غابات ولاية ماسيتشوسيتس مسجلا خبرته فى والدن أو الحياة فى الغابة (Walden or Life in The Woods) المنشور سنة ١٨٥٤, وكان موضوع الكتاب الرئيسى هو توسل للرجال بأن يهجروا تعقيدات الوجود الحضرى ويعتنقوا حياة أبسط بالقرب من الطبيعة. حاول ثورو أن يكون مثلاً، مدونًا بالتفصيل أيامه الخالية من الأحداث والتى قضاها فى رعاية قطعة الأرض الصغيرة المزروعة بالفاصوليا، ومنصتا للطيور، ومستحما فى البحيرة المسماة بحيرة والدن، بينما يجتر مواطن الضعف فى المجتمع الحضارى الذى تركه وراء ظهره: "إن حياتنا قد بددتها التفاصيل، البساطة، البساطة، البساطة! إنى أقول دع علاقاتك وأحداثك كاثنين أو ثلاثة وليست مائة أو ألف". (٥٩)

وبالرغم من أن ثورو صنع الكثير بالمنفى الذى فرضه على نفسه، إلا أن كوخه فى الواقع كان يبعد ميلا ونصف فقط من مدينته التى عاش فيها كونكورد، والتى كان بين الحين والآخر يعود إليها إما لملاقاة رفيق أو لالتقاط احتياجاته. ولم تعن مثل هذه التفاصيل أى اختلاف لقرائه. فبالنسبة لهم كان ثورو الرسول الحقيقى للحياة البرية وتمثل تجربته نداء هتاف لممارسة حياة أنقى وأصح. وقد لا تكون والدن النجاح اللحظى الذى كان ثورو يأمل، لكن بعد موته نمت شعبيته بثبات، وكما كانت رسالة "الحياة البرية هى الحفاظ على العالم" فإنها وقعت على الوتر المثالى بالنسبة لحركة المحافظين على البيئة الوليدة.

ربما سمع ثورو نداء الحياة البرية إلا أن جون ميور الجيولوجى الإسكتلندى المولد هو الذى أصبح أكثر المتحدثين المؤثرين عنها. كانت أوراق اعتماد ميور كرجل غابة أكثر إعجاباً عن تلك التى لدى ثورو: كان استقراءه فى جامعة البرية، يتكون من السير لمسافة ١٠٠٠ ميل (١٦٠٠كيلو متر) من ولاية إنديانا إلى ولاية فلوريدا، وأنه قضى معظم حياته فى البرية بما فى ذلك ما أصبح إقامة مؤقته استكشافية فى وادى يوسيمايت بسييرا بنيفادا Yosemite Valley Sierra Nevada. صدم ميور فى أول زيارة له لهذه المنطقة فى سنة ١٨٦٨ بالجمال الطبيعى لما أطلق عليه "أعظم المعابد الخاصة للطبيعة" وفى الحال قبل سلسلة من الأعمال العفوية التى تسمح له بالبقاء هناك. وعلى مر السنوات الخمس التالية، عاش حياة خشنة فى الجبال، يكسب قوته كراعى للغنم وعامل تشغيل آلة المنشار ومراكبى، ويدرس فى كل هذه الفترة صخور الأجراف المنحدرة والتى أصبح يشبهها بشكل متزايد. وبمرور الوقت أصبح مقتنعاً أن وادى يوسيمايت يجب أن يتم حمايته من تأثير الإنسان، وكتب فى سنة ١٨٨٩ مقالين فى مجلة سنشرى Century داعيا أن يصبح هذا الوادى محمية طبيعية، والذى يجب تجنيبه كل النشاطات البشرية. (وتوصف الآن الأغنام التى كان يرعاها وهو سعيد عشرين سنة مضت على أنها جراد ذو حوافر hooved locusts) . ولقد جذب ميور

بعض الأصدقاء ذوى النفوذ إلى دعواه بما فيهم رئيس الجمورية تيودور "تيدى" روزفلت والذى أتت محادثته مع ميور خلال رحلة فى الخيام سنة ١٩٠٣، والتى أنقذ فيها ميور الرئيس وأخرجه من تكدس ثلجى. وأتت مكافأة ميور على جهوده فى سنة ١٩٠٥ عندما تم إعلان يوسيمايت محمية طبيعية.



إعادة تركيب الطبيعة كمعبد

كانت فكرة أن البرية "المضبوطة" يجب ألا تمس باليد البشرية إرثًا غريبا لثورو وميور، حيث أن كلا الرجلين أقر بدور الإنسان فى صنع المشهد الذى يعجبه. ولقد وصف ميور فى كتاباته المبكرة كيف ساعد هنود قبيلة أهواهنيتشى **Ahwahneechee**، وتعجب، وليس بدون شيء من الغيرة، لمعرفتهم العميقة بطبيعة موطنهم: "يجب علينا، كما فعل الهنود أن نعرف كيف نحصل على النشا من السرخس ومن سيقان كاس الحجر ومن بصلة الزنبق ومن قشر الصنوبر إلخ. من المحزن أن تعليمنا تم إهماله لعدة أجيال". وأشار ميور أيضًا وهو على اتفاق كيف عاش الهنود بجانب الطبيعة "يسير الهنود برفق ولا يؤذون المشهد أكثر من الطيور والسناجب" ولكن كلما تقدم به السن

أصبح يغفر أقل وأقل فكرة أى تدخل بشرى فى بريته النفيسة. وكما أشار المؤرخ سيمون شاما، إذا تم إعادة تحرير ذاكرة الهنود عند يوسيمايت "من قصيدة شعرية بعناية وقوة". (٦٠)

خلق ميور الاحترام للبرية مثل ثورو من قبله وأصبحت تعادل الديانه. لقد كتب فى اليوسومايت سنة ١٩١٢ "كل فرد يحتاج للجمال كما يحتاج للخبز، أماكن يلعب فيها ويصلى فيها، حيث قد تشفى الطبيعية وتعطى القوة للجسد والروح معًا" بكل تأكيد. ولكن السؤال هو من أين سيأتى ذلك الخبز، من شىء ما لم يقل عنه ميور الكثير.

التربة الاصطناعية

الأمة التى تفسد تربتها، تفسد نفسها

فرانكلين د.روزفلت

بدا أن إمداد المدن بالغذاء قد تم حله بحلول منتصف القرن التاسع عشر بعد أن كان نضالاً عبر الزمان. ولم يصبح السؤال عما إذا كان من الممكن إطعام المدن بل ما هى تكاليف تغذيتها. وكل ما أصبح يهم المستهلكين فى الحضر، كل التخوفات القديمة حول الغذاء. من خصوبة التربة والشمس والمطر وغزارة الحصاد تم ترجمته إلى اهتمام واحد: حجم فاتورة حساب تسوقهم الأسبوعى. انعزلوا كلية عن الأرض بشكل غير مسبوق، وبدأ سكان المدن فى عزل الغذاء عن فكرة الطبيعة ذاتها.

وهذا بالضبط ما كان المزارعون يحاولون عمله. وكانت دائمًا الفكرة عن الزراعة هى إنتاج الغذاء بأرخص الوسائل وبطرق يعتمد عليها بقدر الإمكان؛ وهذا مسلك تكون فيه أهواء الطبيعة هى العدو الرئيسى. وكان المزارعون يبحثون دائمًا فى وسائل لترويض عدوهم القديم؛ والآن يبدو أخيرًا أنهم توصلوا لبعض هذه الوسائل. ففى سنة

١٨٣٦ فحص الكيميائى الألمانى جستس فون ليبج المغذيات الرئيسية لحياة النبات، منتهيا- لكونها ثانى أكسيد الكربون، ونيتروجين، وفوسفور، وبوتاسيوم. توجه بعد ذلك ليبج لصناعة أول سماد معدنى مكتسبا بذلك لقب "أبو الأسمدة" (إلا أنه يمكن أن يطلق عليه بنفس الدرجة"أبو المكعبات المركزة، حيث أنه من أوائل من قام بعملية استخلاص اللحوم فى تأسيس شركة OXO)(*).

كانت النتائج مشجعة فى البداية. ووجد المزارعون أن الإنتاج يزداد بثبات وذلك بمساعدة الكيماويات التى صنعها الإنسان، وسرعان ما بدأ وكأن الجوع قد أصبح جزءًا من التاريخ. ولكن وبعد سنوات قليلة بدأ الإنتاج يقل ثانية ووجد المزارعون أنفسهم يلجأون إلى استخدام مخاليط للتقوية بكميات أكثر لمجرد الحفاظ على محاصيلهم بالكاد.(٦١) وبدا أن الأسمدة الصناعية ليست بديلاً للتوازن الطبيعى الذى تقدمه التربة بنمو النباتات المختلطة المستخدمة على فترات طويلة. لقد أفسدوا خصوبتها. لقد تحرر ليبج فى آخر أيامه من الوهم بالنسبة لمجهوداته حيث كتب "لقد ارتكبت ذنوبًا ضد الخالق ولقد تم معاقبتى وهذا عدل. لقد أردت أن أحسن عمله لأنى، فى حالة عدم بصيرة اعتقدت أن الرابطة المدهشة للقوانين التى تحكم تجدد الحياة باستمرار على سطح الأرض قد تم نسيانها".(٦٢) وربما ظن ليبج أنه من الأفضل التدخل فى الطبيعة، لكن عند ذلك خرج الجنى من القمقم. وتحتاج الصوامع الأمريكية العملاقة مددا مستمرا من الحبوب وليس خليطا من القمح واللفت والشعير والبرسيم. ولقد أصبح السماد الكيمائى دعما ضروريا للزراعة التجارية.

كان معنى النقص فى الغذاء على مستوى العالم، أثناء الحرب العالمية الأولى أرباحا هائلة يمكن جَنْيُها من الحبوب، وبذلك تم حرث الأراضى الزراعية الهامشية

(*) شركة OXO شركة أسسها ليبج فى سنة ١٨٩٩ لإنتاج بعض الأغذية مثل المكعبات المركزة للتوابل والأعشاب ومستخلصات الخميرة.

بأمريكا حتى يمكن تلبية المتطلبات المتزايدة. وازداد غنى الفلاحين الأمريكان، لكن الأرض كانت تستهلك ببطء بكل تأكيد. فقد نُزع منها نمو النبات الطبيعي واستغلت عاما بعد عام وصار يُمتص الدبال(*) من الأرض الزراعية وأصبحت غير قادرة على الاحتفاظ برطوبتها. ثم في أثناء الثلاثينيات من القرن العشرين حدث أسوأ ما يمكن أن يحدث: لم يسقط المطر. ولمدة ثماني سنوات حول القحط السهول العظيمة إلى صحراء. وطارت التربة الزراعية ببساطة، حيث لم يبق أي لفائف نباتية تثبتها، وفي سلسلة من العواصف الترابية المهلكة، والتي عرفت "بالعواصف الترابية العنيفة"، فقد أربعمائة ألف مزارع كل شيء (الأوكيز)(**) في قصة عناقيد الغضب لجون شتاينبك واضطروا للرحيل إلى الغرب بحثا عن العمل.

كانت الكرة الترابية صدمة ضخمة لعالم الزراعة التجارية الجديد الشجاع واستجاب فرانكلين د. روزفلت بتشكيل مركز لخدمات المحافظة على تربة الولايات المتحدة في سنة ١٩٣٥ كأول مركز من هذا النوع في العالم. وكان لهذه الكارثة صدى عبر الأطلنطي أيضًا وقد ألهم ذلك ليدي إيف بالفور، وهي واحدة من أوائل النساء اللاتي تخرجن من كلية الزراعة، بأن تقيم أول دراسة مقارنة على مزرعتها في هوجلي بسفولك في سنة ١٩٣٩ بين طريقتين زراعيتين، أحداهما عضوية والأخرى على أساس كيميائي. وجربت مزرعتين مختلطتين جنبًا إلى جنب، واحدة بنظام عضوي مغلق والأخرى باستخدام مدخلات كيميائية. وأثبتت التجربة ما توقعه جستس فون ليبج منذ قرن مضى. وجدت السيدة بالفور أنه بينما أنتجت المزرعة العضوية دورة نشطة وفيها وصلت مغذيات التربة إلى القمة بصورة طبيعية أثناء موسم النمو، كانت المزرعة المسمدة تنمو معتمدة على كمية معينة من الكيماويات فيما وصفته هي "حالة مقترحة

(*) الدبال مادة سوداء تنشأ من تحلل المواد النباتية والحيوانية وتشكل الجزء العضوي من التربة .
(**) الأوكيز Okies اختصارا لسكان أوكلاهوما Oklahoma.

من إدمان الأدوية".[٦٣] ولم تحافظ المزرعة العضوية فقط على مستوى المادة المغذية بنفس المقدار كالمزرعة المسمدة بل، وفقًا للسيدة بالفور، إن الأبقار التى ترعى فيها "تكون أكثر شبعا بشكل ملحوظ" عن أقرانها المزودين بجرعات كيميائية، ومنتجة لزيادة فى كمية اللبن تقدر بنسبة ١٥٪. وتم نشر نتائج بالفور سنة ١٩٤٣ فى مجلة التربة الحية Living soil ، وسيظل هذا نصا كلاسيكيا للحركة العضوية، وعليه توجهت ليدى بالفور للاشتراك فى تأسيس جمعية التربة بعد ثلاث سنوات من نشر المقال.

الربيع الصامت

لم تكن خصوبة التربة هى المصدر الوحيد الأبدى لإثارة المزارعين. كان المصدر الأخر هو الحشرات المؤذية. وقد حاول الفلاحون على مدى آلاف السنين بكل الطرق التغلب عليها. استغل الصينيون النمل فى المعركة فى مواجهة الحشرات آكلة أوراق النباتات. واستخدم الرومان الكبريت للتغلب على الحشرة المعروفة باسم البستيولا. وقد أدت هذه الطرق الغرض منها بدرجة ما ولكن فى النهاية دائمًا ما يظهر أن الحشرات لها اليد الطولى. واستمر الحال كذلك إلى ما قبل الحرب العالمية الثانية بقليل حيث اكتشفت المادة الكيميائية القادرة على إقامة الهرمجدون(*) للحشرات: ثنائى كلورو ثنائى فينيل ثلاثى كلورو ايثان، أو DDT. وقد صنع هذا المركب الكيميائى مبكراً سنة ١٨٧٣ لكن خاصية مقاومته للحشرات بصفة خاصة لم تكتشف إلا سنة ١٩٣٩ عندما جاءت الفكرة للعالم السويسرى بول هيرمان مولر أن يستخدم للتحكم فى حشرات الأمراض التى تسببها الحشرات مثل الملاريا فى عملية بحثية أكسبته جائزة نوبل للفيسيولوجيا والطب. وقد استخدم DDT خلال الحرب بواسطة جنود الحلفاء لقتل البعوض والقمل. ولم يفكر الناس فى استخدامه فى المحاصيل إلا بعد ذلك.

(*) هرمجدون: الموضع الذى ستجرى فيه المعركة الفاصلة بين قوى الخير وقوى الشر.

وعشية الحرب ظلت الزراعة فى بريطانيا على نمط القرن التاسع عشر نفسه فى الأساس. وبينما كانت واردات الغذاء رخيصة الثمن متاحة من وراء البحار، كان مزارعو بريطانيا يعملون فى مزارعهم لعدة سنين وكانت نصف المليون مزرعة التى تمتلكها الأمة والتى معظمها تنويعات على مقياس صغير "ماكدونالد القديم"، وبها قليل من البقر والخنازير والدجاج وبعض الأراضى الصالحة للزراعة. وأقرب شىء يمكن أن يكون تقدما هو العربة التى يجرها حصان، وكان عدد العاملين فى الأرض سنة ١٩٣٩ ما زال ٦٤٠٠٠٠ فى مقابل ١٠٠٠٠٠ جرار فقط.(٦٤) ولكن عندما قطعت السفن الألمانية خطوط التموين إلى بريطانيا عبر الأطلنطى أصبح واضحًا تمامًا عدم كفاءة المزارع البريطانية وعانت البلاد أسوأ نقص فى التغذية لم تره لأكثر من قرن. والحملة الشهيرة وشعارها "أحفر من أجل النصر" حيث تم حرث قطع الأراضى الصغيرة مثل تلك غير المعقولة كحدائق كينسنجتون ساعد فى إخراج الأمة من الأزمة، ولكن بعد الحرب صممت حكومة أتلى ألا تضع بريطانيا نفسها فى هذا الوضع الحرج مرة ثانية أبداً. وكانت النتيجة القانون الزراعى لسنة ١٩٤٧: رخصة للتقطيع والتخلص من النفايات بالدفن والرش، كل ذلك تحت شعار زيادة الإنتاج.

والآن بدأ آخر التحولات الكبيرة فى الريف الإنجليزى بإزالة المعوقات من الأراضى وتخصيبها وغمرها بعقار DDT فى محاولة لجعل البلاد مكتفية ذاتياً بالغذاء. وفقدت بريطانيا فى الخمسين سنة التى تلت الحرب ما يقدر بحوالى ١٩٠٠٠٠ ميل من سياج الأشجار و ٩٧٪ من مروج الزهور و ٦٠٪ من أراضى الغابات القديمة. (٦٥) ولكن بالرغم من هذه التغيرات الدرامية إلا أنها كانت نصف القصة. والباقى أصبح واضحًا سنة ١٩٦٢ عندما نشر كتاب الربيع الصامت، الذى اشتمل على دراسة للتأثير الخطير لعقار DDT بواسطة البيولوجية الأمريكية راشيل كارسون Rachel Carson. أظهرت كارسون أن قتل الحشرات فى النهاية بلا تفريق قد جعل لعقار DDT تأثيرا مدمراً ليس فقط على الضحايا المعنية، بل على الباقى من سلسلة الغذاء أيضًا، عابرا

مباشرة إلى الطيور وفى النهاية إلى البشر مسببا أمراض السرطان وأمراض أخرى. وجادلت كارسون بأنه فى المستقبل ربما يكون الربيع صامتا؛ لأنه لن تكون هناك طيور تركت لتغنى.

أثار الكتاب عاصفة من الاحتجاجات من قبل جماعة الضغط الكيميائية، وتقوده الشركة الأمريكية البيوكيمائية مونسانتو التى نشرت كتيباً عنوانه السنة الكئيبة محقراً كتاب الربيع الصامت بأنه هراء وواصفا الدمار الذى قد يسببه عدم استخدام مبيدات الحشرات. وعلى كل كانت أدلة كارسون كافية لتحث الحكومات الأمريكية والأوربية أن تحظر استخدام DDT فى المحاصيل- ولو كان الأمر يدور فى هوليود لكن ذلك هو نهاية القصة. ولكن بدلاً من ذلك كانت تلك هى البداية. وبعيدا تماماً عن أن تكون الأمور قد هدأت، ازداد استخدام مبيدات الحشرات دون تفرقة، بما فى ذلك DDT، فى العالم النامى مع كل الآثار الجانبية المتوقعة. ووفقًا لمنظمة الصحة العالمية يحدث تسمم لعدد يتراوح بين واحد وخمسة ملايين بسبب المبيدات الحشرية كل عام مما يؤدى لوفاة ٢٠٠٠٠، كلهم عمليا فى أقطار نامية. (٦٦)

البقر المجنون والإنجليز

استمتع المستهلكون البريطانيون لأربعين سنة بعد الحرب بغذاء رخيص الثمن للغاية، سعداء غير واعين بالأزمات التى تختمر فى الصناعة الزراعية. تؤدى الأوقات الصعبة إلى سلوكيات صعبة وبالنسبة لأمة تسترد عافيتها بعد فترة تقشف، فأمل الحصول على غذاء رخيص الثمن يعتبر جذابا للاعتراض على كيفية إنتاجه. ودخلت المزارع المجمعة فى وجود احتجاج جماهيرى خافت؛ وحقيقة أن الحيوانات أصبحت تضخ فيها الهرمونات والمضادات الحيوية، وأنها تتغذى على البقايا المجمعة من رفاقهم، كل ذلك يتم دون أن يلاحظه أحد. ودخلت الزراعة البريطانية فى الطور غير المرئى لما بعد الصناعة.

ولفترة، وطالما ارتفع الإنتاج وانخفضت الأسعار بدا كل شيء في الحقيقة ورديا. ولكن حان وقت دفع ثمن كل ذلك. بدء بالبيض المصاب بسالمونيلا إدوينا كورى سنة ١٩٨٨ إلى BSE سنة ١٩٩٢ (مرض جنون البقر) وأخيرا وباء القدم والفم سنة ٢٠٠١، وتلقت الزراعة البريطانية سلسلة من الفضائح والأوبئة التي هي بحق هائلة. ولم تكن تأتي هذه النكبات في وقت أسوأ من ذلك الوقت بالنسبة للمزارعين البريطانيين؛ حيث كانوا يكافحون للبقاء في السوق العالمي، لكن مفوضية السياسة لمستقبل الغذاء والزراعة ورئيسها سير دونالد كورى في سنة ٢٠٠١ لم يكن متعاطفًا. وأصدرت الوكالة حكمًا قاسيًا على حالة الزراعة البريطانية مطلقة عليها أنها "مختلة وظيفيًا" و"غير قادرة على الاستدامة" وتعزو الأمر إلى الإعانة المالية التي تقدمها السياسة الزراعية العامة (CAP) Common Agricultural Policy لأنها تحجب عدم كفاءتها. وانتهى التقرير بأن CAP يجب حلها وأن يترك المزارعون إما أن يغرقوا أو يسبحوا في السوق العالمي. وعلى الفلاحين أن يتكيفوا: ويصبحوا مقاولين وبائعين ومديرى أراضي. وليست هذه هي بالضبط المهارة التي كانت لصاحب مزرعة إنتاج ألبان أو لراعي ماشية الذي قام بهذا العمل على مدى ٤٠ سنة مضت- وهو تقريبًا الوقت الذي بدأ فيه معظمهم العمل- ومتوسط عمر الفلاح البريطاني اليوم هو ٥٩ سنة.

قليل من الناس هذه الأيام خارج فرنسا يذكرون بالخير مؤسسة CAP. تأسست تلك المؤسسة سنة ١٩٦٠ بعد استعادة الحياة بعد الحرب، وكان اهتمامها الأولى تأكيد وصول الغذاء لأوروبا. لكن سرعان ما جذبت هذه السياسة الانتقاد. فقد شجع الدعم المادي المزارعين على غزارة الإنتاج، منتجين "بحيرات النبيذ" و"جبال الزبد" سيئة السمعة في سبعينيات القرن العشرين. وبحلول عام ١٩٧٥ كان لدى السوق الأوروبية نصف مليون طن من الزبد غير قابلة للتسويق: كافية - كما أشار حزب "مونستر ريفنج لوني" Monster Raving Loony Party بتهكم- لاستخدامها في تشييد حلقة تزحلق "جليد" لإيدى النسر Eddie the Eagle.67 وكان هناك أيضًا جانبًا أكثر سوء لهذا

الفائض: تم تقديم الدعم المادى للتصدير لتشجيع الفلاحين "لإلقاء" فائض الغذاء إلى أمم نامية بأسعار بخسة مما أفلس المنافسين المحلين فى هذه البلاد. وفى العقود التى تلت ذلك ظهرت بعض المحاولات لتقليل الفائض بأوروبا: تم تحديد الإنتاج خلال الثمانينيات والتسعينيات من القرن العشرين بمنح المزارعين أموالا "تودع جانبًا" على أن يتركوا أراضيهم بورا دون زراعة.

وبكل تخبطها المتناهى كان التأثير الرئيسى لهيئة CAP فى بريطانيا على مدى العقدين السابقين إخفاء حقيقة أن الحكومة قد فقدت الاهتمام فى الحفاظ على إنتاج الغذاء فى ذلك البلد. وجعل ذلك محلات السوبر ماركت تتسابق بحرية فى تخفيض الأسعار إلى مستويات متدنية لإكراه المزارعين إلى درجة الإفلاس. كما أفلست فى العشر سنوات حتى سنة ٢٠٠٥ أكثر من نصف مزارع إنتاج الألبان فى بريطانيا، ووجد منتجو الدواجن والماشية أن الاستمرار ليس اقتصاديا بشكل متزايد. وتأتى معظم اللحوم لنا من البرازيل والأرجنتين وتايلاند حيث مستويات المعيشة أقل وتكاليف العمالة أرخص مما يجعل تكاليف الإنتاج أقل بحوالى خمسة أضعاف.[٦٨] وإن لم يتغير شيء ما سريعا فلن تبقى فى بريطانيا أى مزارع للدواجن والماشية، ولا أى مزارعين.

ويظل السؤال عن "كيف يجب على أوربا أن تغذى نفسها غير واضح" فإبقاء المزارعين المحليين مستمرين فى عملهم بإمدادهم بالدعم المادى لإنتاج تلال من الغذاء أمر ليس له معنى. والمشكلة أيضًا وببساطة لا يجب التوقف عن إنتاج الغذاء إلى السوق العالمى. وبعيدًا عن الخسارة الواضحة الناتجة عن الأميال الشاسعة التى يقطعها الغذاء(*) (Food Miles) (وكثيرًا ما ننسى موضوع تأمين الغذاء) فإن الطلب على الغذاء رخيص الثمن يخرب الكوكب. فبينما تدافع الأمم المنتجة بقوة عن حقهم فى استغلال ثرواتهم، تمامًا كما فعلنا فى الغرب، فإن معدل التخريب المتعلق بالزراعة هذه الأيام وصل إلى مستويات غير مسبوقة تمامًا. فأعمال الزراعة الحديثة هذه الأيام تهدف كلها إلى الربح السريع قصير المدى، ولا تهتم بالمرة برعاية الأرض. كما يحدث

فى إشعال النيران فى الغابات المطيرة بالأمازون لإنتاج لحوم الأبقار والصويا أو فى غابات البورنيو التى تُخرب من أجل زرع أشجار زيت النخيل (آخر المعاقل الطبيعية التى يقطن فيها الأورانج- أوتان)(**)، إن طعامنا الرخيص يكلفنا من المال أكثر كثيراً. ويقدر أن نصف الأنواع فى العالم التى قد يهمل ذكرها تعيش فى الغابات المطيرة الاستوائية بما فى ذلك كل الأنواع التى لا تحصى وغير المسماة التى لم نكتشفها بعد. من الذى يستطيع القول أن الضفادع الأمازونية أو الفطريات البورنية قد لا يكون لديها ما يشفى من مرض السرطان؟ أننا لا ندمر فقط أفراد القبائل الأصليين وقردة الأورانجو - تان، بل كل الأشياء غير المعروفة التى تعيش بجانبها، كل المجاهيل المجهولة ، كما قد يقول دونالد رامسفيلد. (٦٩)

قد تكون التجارة الحرة بها منطق اقتصادى جميل، لكن كما يخبرنا التاريخ، فالاقتصاد الجميل لا يصنع بالضرورة عالما جميلا. بل فى الواقع، العكس هو ما يحدث. يقدر أن حوالى ١,٧ مليون هكتار من غابات الأمازون المطيرة تفقد فى الوقت الحالى سنويًا لتحويلها إلى أراضى زراعية، وحوالى عشرين مليون هكتار من الأراضى الصالحة للزراعة حاليًا تصارع البقاء بسبب الملوحة وتعرية التربة. ومع كل هذا التخريب، فإننا لم نفلح فى إطعام العالم. وبالرغم من أنه فى خلال النصف الثانى من القرن العشرين زاد الإنتاج العالمى للغذاء بمعدل ١٤٥٪، ما يعادل الزيادة للفرد حول العالم بنسبة ٢٥٪- إلا أن ٨٥٠ مليون فرد يواجهون الجوع كل يوم. ٧٠ إن هذا أمر غير معقول، لكن قليلا جداً من صناعة الغذاء الحديث معقول أيضاً.

(*) أميال الغذاء : تعبير يعنى المسافات التى يقطعها الغذاء من أماكن الإنتاج حتى يصل إلى المستهلك .

(**) أورانجوتا: أنواع من القردة معروفة بذكائها تعيش فى الأشجار وتوجد الآن فى جزر بورنيا وسومطره. وتزن ما بين ٣٣ إلى ٨٢ كجم. وقد يصل الذكور منها ١١٠ كجم أو أكثر .

موطن كونستابل

عندمـا تنظر إلى بريطانيـا من الجـو، يبـدو فـوراً غـرابة أننـا لا ننتج غـذاءنـا هنـا. فالمشهد يطغى عليه الخضرة؛ فالمدن ضئيلة عند مقارنتها بالمناطق المقسمة إلى حقول والممتدة من الساحل إلى الساحل. تتجاوز الأراضى الزراعية فى البلاد نسبة سبعين فى المائة، فإذا لم نقم بتنمية المواد الغذائية فماذا نحن فى سبيلنا أن نستفيد منها؟ والإجابة من تقرير كورى، هى أن نجعلها جميلة بشكل ما لسكان المدن لقضاء عطلة نهاية الأسبوع:

إن وجود أماكن ريفية مختلفة وغنية فى جزيرة صغيرة، هو شىء نفيس لنا جمعياً - بما فيهم هؤلاء غير المنعمين بالعيش هنا- إنها ترياق للحياة الصاخبة الحديثة. مكان للمشىء أيام الآحاد: وفرصة "لشحن البطاريات" ونحن محاطين بالطبيعة(٧١) .

أمر جميل- إلا أنه بعد التكيف على إنتاج كميات كبيرة من الغذاء الرخيص وبكفاءة بقدر الإمكان، أصبح لا يوجد بالريف البريطانى قدر كبير من الطبيعة:

وبدون أدنى شك فإن السبب الرئيسى لهذا التآكل هو زيادة التقنية الزراعية الحديثة والتى غالبًا ما تكون مكثفة. كانت الزراعة فيما مضى صديقة للبيئة وكان الريف صحيا وجذابا ونسبيًا يقدم منتجًا ثانويًا دون أى تكاليف. والممارسات لتأدية هذه الميزة الآن للمجتمع غير اقتصادية على الأغلب. فلقد تشعبت الممارسات الزراعية والمشهد الإنجليزى المألوف(٧٢) .

والحل، كما انتهى به التقرير، هو أن نتوقف عن تقديم الدعم المادى للمزارعين لإنتاج الغذاء، وأن ندفع لهم ليهذبوا المناطق الريفية بدلاً من ذلك. وهذا هو ما نحن فيه الآن. لقد تخلت الحكومة عن دعم الزراعة لإنتاج الغذاء سنة ٢٠٠٥ . ومنذ تلك اللحظة بدلا من دفع الأموال لنمو الغذاء أصبح الفلاحون يحصلون على الأجر لتجميل الريف وتشجيع الحياة البرية. فيحصلون على أجر معين يحدده حجم مزرعتهم ويمكن أن

يتقدموا للحصول على مكافآت نظير تقديم مواطن للحياة البرية، وعند تنمية الغابات وأسياج من الأشجار وأشياء من هذا القبيل. وهكذا نحصل عليها. ففى بريطانيا الحديثة يستحق الريف الجذاب أن تدفع له الأموال أما الغذاء المحلى فلا.

وهذا أمر، عندما تفكر فيه، غير منطقى بالمرة. إن الريف البريطانى هو موقع عمل طبيعى، ونتاج ثورات زراعية لا تحصى مدفوعة بمطالب الحضر. تكون هذا المشهد عن طريق الغذاء، وتلك الأجزاء التى نجد أنها جميلة ما هى فى الغالب إلا ناتج ثانوى جاء بالصدفة بواسطة الطريقة التى تمت بها الزراعة فى الماضى. ويصر تقرير كورى أن "الريف ليس ديزنى لاند الريفية"، ولكن توصياته لا تؤدى إلا إلى ذلك بالضبط. كل هذا جميل جداً- ومن المؤكد مرغوب فيه بشدة - أن نحصل على مشهد ريفى متناغم مع الحياة البرية، لكن دون إنتاج غذائى بجانب ذلك، فمثل هذا المكان لن يكون إلا زائفا، وقد لا يكون مستداما. ويقول التقرير أنه يريد أن يعيد الارتباط بين إنتاج الغذاء وتجميل الريف، لكنه التزم الصمت عن كيفية التوصل لذلك، عندما نجد أن معظم الطعام الذى نأكله فى بريطانيا اليوم ينتج أى شىء إلا الجمال، وهو الأقرب إلى جهنم على الأرض،. فإذا كنا نريد مشهداً متغيراً وغنيا على عتبة منازلنا، فعلينا أن نبدأ أن نأكل وكأننا نعنى ذلك.

وكواحد من غرائب المسالك البريطانية نحو الريف هو بلا جدال الصورة الأكثر شهرة- عربة القش لجون كونستابل المرسومة سنة ١٨٢١- والتى تصور بنفسها طريقة الحياة الريفية وقد بدأت تختفى. كان كونستابل المعاصر لكوبيت، يرى أن المجتمعات الزراعية بالقرب من منزله فى ديدام فال Dedham Vale على حدود سوفولك وأسيكس معرضة للتهديد بسبب التصنيع. وفكر فى أن ينقدها برسم المشهد الذى يحبه لعل الآخرين يقعوا فى حبه أيضًا. ترى فى لوحة عربة القش يوما صيفيا انجليزيا مثاليا، سحب تدفعها الرياح فوق مرعى كتانى، وحفيف شجر البلوط يهفو، وفريق من جياد يسبح فى المجرى ليبرد جسمه من حرارة الجو. وعفوية الصورة تأتى من مقدرة

كونستابل على اقتناص تغير الضوء وطبيعة الجو البريطاني باستمرار. لقد كتب "ليس هناك يومان مثل بعضها، ولا حتى ساعتان، ولا حتى ورقتى شجر متشابهتان أبدا منذ خلق الكون". والمرء عند وقوفه أمام لوحة عربة القش يكاد يشعر بالنسيم على خده، ويسمع صهيل الفرس ويشم رائحة القش. وكونستابل يجعلنا نرى العالم كما يراه هو، عبر نافذة معبرة كما لو كانت شاشة التليفزيون. ولكن كما هو الحال مع كل الصور الريفية، فإن جمال اللوحة يحجب واقعًا يائسا. فلقد أصبحت بالفعل الحياة الريفية راكعة على ركبتيها، ومثقلة بالمطالب الاقتصادية بواسطة الأسواق الحضرية والمنافسة الخارجية. وعندما يصل الأمر إلى الغذاء، فإن بعض الأشياء لا تتغير أبدًا.

واليوم، وبالاختفاء السريع للمزارعين من الساحة، بدا الريف البريطاني فى فكر عدد متزايد من الناس كقطعة أرض كبيرة وقيمة معروضة للبيع. ويسأل كثيرون لماذا، وهذا أمر يمكن فهمه تمامًا، إذا كنا لن نزرع هذه الأراضى مرة ثانية، لماذا نترك كل هذه الأراضى الخضراء فارغة. ولوجود النقص المزمن فى المساكن فى الجنوب الشرقى، أصبحت قداسة الأحزمة الخضراء واقعة تحت ضغط متزايد. وفى الوقت نفسه يفكر آخرون فى تحويل المناطق الريفية إلى فرص استثمارية. ويتأهب "عالم كونستابل" ليصبح شعارا عالميًا، وبالعرض المقدم من مركز هوركيسلى بارك للتراث والبقاء بمبلغ عشرين مليون جنيه استرلينى لبناء مجمع بمحلات وأماكن لشرب القهوة وحتى "معارض للفنون" (لوحة كونستابل الأصلية) فى قلبه. ويأمل المركز الذى يُعلن عنه على أن محتواه الرئيسى "تفسيرات متفاعلة لخبرة حياة وزمان جون كونستابل" أن يجذب ٧٥٠٠٠٠ زائرا سنويًا. ولقد تسببت هذه العروض فى صخب شديد مع مجموعة التراث الإنجليزى التى تملك فلاتفورد ميل القريبة من المكان المذكور (والموقع الأصلى للوحة عربة القش) وكانوا قلقين لأن هذا الموقع الصغير، والذى يجذب حاليًا ٢٠٠٠٠٠ زائرا سنويًا دون أى دعاية بالمرة على أنه سيغرق تمامًا بسبب ذلك المشروع.

وتجسم المشاريع مثل مشروع هوركيسلى بارك كيف أننا أصبحنا منفصلين عن الحياة الريفية فى بريطانيا. فبتحويلنا ريفنا إلى منتزه ذى طابع تراثى، وشرائنا كل غذائنا من الخارج، ربما نتصور أننا نحصل على أحسن ما فى العالمين، بينما ما نحصل

عليه فعلاً هو الأسوأ. وبينما نحن نجمل ونحجر حديقتنا فإن عاداتنا فى تناول طعامنا تفسد عادات الآخرين. مثل صورة دوريان جراى تتحول إلى شرير فى العلية، فإننا ندع عالم خفى يتحمل الوطأة العظمى التى تخص نوع حياتنا الحضرية، بينما نتظاهر أن تلك التبعات لا وجود لها. لا بأس فيما يخص الحياة الريفية، فما نمارسه هو نوع من "ابعد عن بيتى"، وهذا على مقياس عالمى.

لا عمل مثل أعمال الزراعة

وبإخلاء الريف من السكان واستصلاح واقتصاد الأراضى بشكل كبير؛ مهدت الثورة الزراعية الانجليزية الطريق لأعمال الزراعة الحديثة. واليوم تتغير المجتمعات الريفية فى كل أنحاء العالم حيث تنحت طرق الزراعة المختلطة التقليدية لصالح إنتاج الزراعة الأحادية على مقياس كبير. وأصبح القرويون نوعا مهددا بالانقراض. وعلى الرغم من أنه ما زال حتى اليوم فى الهند ٧٠٠٠٠٠ مزرعة من الحجم الصغير، من المتوقع أن ينخفض هذا العدد إلى النصف خلال العشرين سنة القادمة، وتتكرر القصة نفسها فى كل أنحاء آسيا. وكما يتبنى الناس النمط الغربى فى المدينة فى كل أنحاء العالم، فإن نفس الشىء يحدث بالنسبة لطرق تغذيتنا التى هى أبعد من أن تكون مثالية.

والتقدم التقنى فى الزراعة ليس بالشىء الجديد. فقد بحث المزارعون دائمًا فى زيادة الإنتاج بتحسين البذور التى يبذرونها، وللوهلة الأولى يبدو أن التحويرات الوراثية للمحاصيل وكأنها آخر خطوة فقط فى تقاليد عهد قديم. فعلى سبيل المثال يجب أن يكون تطوير النباتات لجعلها أكثر مقاومة للأمراض أمرًا حميدًا كلية واستخدامًا مهمًا للعلم. ولكن التطورات الحديثة فى التعديلات الوراثية GM أخذت الأمر فى اتجاه مختلف جداً. فتكنولوجيا غزو- الخلية والذى فيه "يقحم" دنا DNA جديد إلى جين مضيف، يسمح الآن للمهندسين الوراثيين بالتدخل فى قوة الحياة للنبات نفسها. فإذا كان هذا

يبدوا أمرًا شريرًا بعض الشيء، فما بالك بالآتي: "التكنولوجيا الفاصلة" وهنا تُربى النباتات مع "جينات انتحار" وعليه فهي تموت بمجرد إنباتها؟ احتفظ المزارعون ببذورهم على مدار آلاف السنين، بانتقائها وتهذيبها بمرور الوقت للحصول على محصول أفضل. ولكن إذا استطاعت شركات البذور الحديثة أن تطلق يدها وتصبح الحبوب مثل السيارات، فسرعان ما سيوجد داخل النبات ما هو آيل إلى الزوال. وعلى المزارعين الذين يريدون أن يبذروا محصول الموسم القادم أن يشتروا موديل العام القادم- وستصبح الزراعة حالة إنبات وإنهاء للنبات. وإذا كان جستس فون ليبج يظن أنه "ارتكب إثما اتجاه الخالق" فالمرء لا يتخيل ما قد يقول عما نفعله الآن.

ولا تقتصر أعمال الزراعة الحديثة على إنتاج الغذاء فقط بل لتعظيم الربح من التعامل مع الغذاء، وبعد أن أصدرت المحكمة الدستورية العليا بالولايات المتحدة قانونًا استدلاليا سنة ١٩٨٠ بأنه مسموح ببراءات اختراع للحياة، أصبح هناك الكثير لنصنعه من التعديل الوراثي GM(٧٣). ومنذ تلك اللحظة وشركة مونسانتو البيوتكنولوجية الأمريكية تفعل ذلك بالضبط وقد تراكم لديها أكثر من ١١٠٠٠ براءة اختراع على بذور محورة وراثيًا وبذلك احتكروا ٩٥٪ من السوق العالمي. وكما وثقت صانعة الأفلام ديبورا جارسيا كونز في فيلمها سنة ٢٠٠٤ "مستقبل الغذاء" أن الشركة لا ترحم في إصرارها على حقوق الملكية. والمزارعون سيئو الحظ اللذين لهم أراضي بالقرب من مونسانتو كثيراً ما تقام ضدهم دعاوى بواسطة الشركة لحصولهم بطرق غير قانونية على بذور الشركة إذا وجدت صدفة وطارت بواسطة الرياح إلى أراضيهم.

وليس من المستغرب أن تحظى شركة مونسانتو بالكثير من النقد لأساليبها التنمرية الصبيانية لكن مجموعة الضغط لديها قوية. ولقد خدم كثير من أعضاء مجلس إدارتها في وكالة حماية البيئة للولايات المتحدة والتي أخذت موقفا لينا بشكل ملحوظ تجاه اختبارات التحويلات الوراثية. والآن وشكرا لشيء يدعى TRIPS (Trade Related Intellectual Property Rights Agreement) اتفاقية تجارة حقوق الملكية الفكرية.

فشركات مثل مونسانتو تستطيع أن يكون لديها براءات اختراع على الحياة فى كل أنحاء العالم.[٧٤] وكما أشار مروج حملات الزراعة الهندى فاندانا شيفا، أن هذه ليست أخبارا سعيدة بالنسبة لملايين المزارعين فى الدول النامية. ولا يقتصر الأمر على أن الممارسة القديمة التى توفر للمزارعين حبوبهم قد أصبحت مهددة، ولكن أيضًا أوقع المزارعين الذين اقترضوا ليشتروا البذور الغالية والأسمدة فى دائرة من الديون. والأسوأ ما زال يحدث، فالكثير من المحاصيل التى اشتروها تفشل. وكثير من المحاصيل التى تحضر فى المعامل فى بعض الأماكن بالولايات المتحدة وُجد أنها لا تتلاءم مع الظروف فى الأماكن التى تنمو فيها بالفعل. و"لأول مرة فى التاريخ، ينتحر المزارعون الهنود- الذين فى العادة لا يتضررون من العمل الشاق- بعشرات الآلاف من الأعداد.[٧٥] وكما يلاحظ شيفا، عندما يصير إنتاج الغذاء عالميًا فأول من يختفى هم صغار الفلاحين.

أكل البترول

وأيا كانت قناعتك الزراعية، فإنه من الصعب إغفال حقيقة أن هناك شيئا ما خاطئ جدا فى الطريقة التى نأكل بها الآن. وليس على المرء أن ينظر بعيداً ليرى الأدلة الفيزيائية على ذلك: اختفاء الغابات، وتعرية التربة، واستنفاذ المياه، والتسمم والتلوث، كلها تتحدث عن نفسها. وقد يبدو أن غذاءنا رخيص الثمن ولكن ذلك فقط لأن الثمن الذى ندفعه لا يعكس قيمته الحقيقية. وتُقيم الخسارة فى مكان آخر. ولقد وجدت دراسة حديثة قامت بها جامعة إسيكس أن التكاليف السنوية لتنظيف التلوث الكيميائى الذى تسببه الزراعة البريطانية هى ٢,٣ بليون جنيه استرلينى كل عام يعادل تقريبًا ما يحصل عليه المزارعون أنفسهم من دخول[٧٦] .

وإذا تركنا مشكلة التربية والحبوب والحشرات جانبًا لوهلة هناك عنصر فى الزراعة قد أغفلناه كثيراً: الطاقة، والتى هى فى النهاية ما نحصل عليه من الغذاء،

ولنحصل عليها، نحتاج لمساعدة أهم مصدر للطاقة: الشمس. فالتمثيل الضوئى هو العملية التى تحول فيها النباتات ثانى أكسد الكربون والماء إلى جلوكوز وأكسجين، معتمدا على هذه العملية، وأيضًا على "تثبيت" نيتروجين الهواء الجوى الضرورى لنمو النبات. وحتى حوالى سنة ١٨٥٠ كان تطويع الطاقة الشمسية بشكل مفيد هو فى الأساس ما كان يفعله المزارعون؛ وهو بصورة أو بأخرى ما يفعلوه منذ ذلك الوقت، إلا أنه منذ ذلك التاريخ، قد أشركوا فى العملية استخدام الوقود الحفرى. ولقد حول الوقود الحفرى ممارسة الزراعة من مهمة عسيرة تقصم الظهر (عقاب من الآلهة) إلى شىء محبب تمامًا وذلك بدءا من التجارب الأولية بآلات الزراعة القوية والأسمدة إلى الحصاد المجمع وتجهيز الغذاء الحديث. واليوم، يتضمن كل جانب من الزراعة الصناعية استخدام البترول بشكل ما بدء من تشغيل الآلات إلى صنع المخصبات والمبيدات إلى النقل وتجهيز وحفظ المنتجات. وتُستخدم حوالى أربعة براميل من البترول لتغذية كل فرد فى بريطانيا كل عام؛ وتقريبًا ضعف تلك الكمية لكل أمريكى.(٧٧) إننا فعليًا نأكل البترول.

والمشكلة مع هذا، كما أشار الاقتصادى الألمانى إرنست فريدريتش شوماكر من قبل سنة ١٩٧٣ فى كتابه "الصغير جميل" أن الوقود الحفرى ليس أكثر من الطاقة الشمسية، المقتنصة منذ ملايين السنين والمحفوظة بشكل جاهز للاستعمال، وكتب قائلاً "أن واحدة من أكبر أخطائنا القاتلة اعتقادنا أن "مشكلة الإنتاج" قد تم حلها. ويدفع شوماكر بأن اللبس قد نشأ بسبب فشلنا فى التمييز بين" الدخل" و "رأس المال" من العالم الطبيعى:"وكل اقتصادى ورجل أعمال على علم تام بهذا الاختلاف، ويستخدم ذلك بوعى ... ماعدا – فيما يهم فى الواقع – وتحديدا: رأس المال غير المتجدد والذى لم يصنعه الإنسان، ولكن وجده ببساطة، والذى لا يستطيع حياله أن يفعل شيئا"(٧٨)

لقد كنا نعيش فى "عصر البترول" خلال ١٥٠سنة الماضية: عهد غير مسبوق من الطاقة رخيصة الثمن سمحت لنا بقيادة السيارات وركوب الطائرات وإشعال الحروب

والتحرك فى منازلنا فى الشتاء مرتدين قمصان خفيفة، نمضغ سجقا زهيد الثمن. ولكن طريقة حياتنا التى تعتمد على التهام الغاز بشراهة على وشك أن يستنفدها هذا الإسراف. وتختلف الآراء حول متى سيحدث ذلك، ولكن يتفق أغلبهم على أن "قمة البترول"- اللحظة التى فيها تصل نسبة إنتاج البترول من الاحتياطى العالمى المعروف إلى قمتها- آتية عاجلا بدلا من أجلا، ويتنبأ بعض الخبراء أن ذلك قد يحدث خلال الخمس السنوات القادمة.[٧٩]

وبينما تعتبر قيادة السيارات والسفر بالطائرات مفيدة إلا أنها ليست بالضرورة مطلبًا أساسيًا للبقاء. الغذاء أمر مختلف، وسواء فعلنا ذلك عن طريق نمو المحاصيل أو البحث عن التوت البرى أو اصطياد الأرانب، فإننا لابد أن نغذى أنفسنا، ولابد من بذل طاقة لعمل ذلك. ونواجه نداءات معلم الكربون ريتشارد هاينبرج "محصلة مبدأ الطاقة": النسخة المغذية للمقولة المأثورة الشهيرة للسيد ميكاوبر أن سعادة البشر تقوم على تأكدهم من أن دخل الفرد يزيد عن نفقاته. وهذا أمر بعيد تماما عما تفعله الأعمال الزراعية فى الحاضر. فهى تحرق ما يقدر بعشرة سعرات على شكل وقود حفرى لكل سعر تنتجه من الغذاء.[٨٠] وقد تحب أن تطلق طريقة الزراعة الحديثة على نفسها أنها فعالة، لكن مخرجات بهذا الشكل، هى نوع غريب من الفعالية.

طريقة ثالثة

روما فى مواجهة جرمانيا؛ واللورد فى مواجهة المزارع؛ ويونج فى مواجهة كوبيت. العمل بالزراعة به أفكار مختلفة دائمًا والأمور هذه الأيام لا تختلف عن ذى قبل. وفيما يتعلق بمشكلة كيف سنطعم العالم فليس هناك قرار بعد. ولم يتفق بعد حتى هؤلاء الذين هم فى أفضل موقف ليعرفوا وهم المزارعون المهنيون. وبينما دفع بحماس شديد ممثلو الحركة العضوية بمسلك يستخدم النظم البيولوجية الطبيعية، يصر رجال

الصناعة على أن الطرق التكنولوجية الحديثة هى وحدها قادرة على إطعام الكوكب. ولديهم بعض الإحصائيات المقنعة التى تؤيد كلامهم: ووفقاً للجغرافى فاكلاف سميل- وهو نفسه ليس من مجموعة الضغط الصناعية- لولا طريقة هابر- بوش (طريقة "تثبيت" نيتروجين الجو اصطناعيا حتى يمكن امتصاص النبات له) لما كان اثنين من كل خمسة فى العالم أحياء اليوم.[٨١] ولكن، وكما يقول أنصار الحركة العضوية، إن الزراعة التجارية تقتل الكوكب ونتائجها التى تبدو ذات تأثير فعال الآن، لن تستمر. ولن نطعم العالم فقط عضويا بل هو الخيار الوحيد للبقاء. وعليه فما هى الحقيقة؟

وغالبًا ما تشكل المجادلات المستقطبة الأسئلة الخطأ. وبدلا من السؤال عن كيفية إطعام أنفسنا فى المستقبل، يجب أن نتساءل عن الطريقة التى نأكل بها الآن. فالغذاء هو أكثر السلع المخفضة القيمة فى مجال الصناعة فى الغرب لأننا ابتعدنا كثيراً عما يعنيه. فالعيش فى المدينة، يعلمنا أن نسلك وكأننا لا نمت للعالم الطبيعى؛ وكأننا بشكل ما متميزين عن "البيئة". وبدلا من أن نرى أنفسنا كجزء منها فإننا نراها كشىء نستغله أو نتحكم فيه من الخارج أو (مجرد أن أفسدناها بما فيه الكفاية) علينا أن نحاول إنقاذها. لقد نسينا أننا حيوانات مرتبطة بالأرض؛ وأن الغذاء الذى نتناوله يربطنا مباشرة بالطبيعة. إننا نتخم أنفسنا بأكل الدجاج دون أن نفكر ولو للحظة، لكن إذا أُقفل علينا (هنا فى الغرب) مع دجاجة وسكين حادة فمعظمنا سيتضور جوعاً. لقد نسينا الدروس القديمة عن التضحية: أن الحياة هى جزء من حلقة، وأن ذلك المجهود، وفى النهاية، الموت ضرورة لتجديد الحياة مرة ثانية.

وسيعيدنا كل ذلك، بشكل ما، إلى هذين البرنامجين المختلفين جداً حول عشاء عيد الميلاد الذى ظهر مؤخراً على شاشات التليفزيون البريطانى. وفى النهاية، فإن الاختلاف بين الاثنين هو فى التكلفة: أنت تحصل على الغذاء وأنت الذى تدفع للريف. فجنيهان لا يكفيان لشراء دجاجة جيدة أو مشهد جميل، ربما عشرة جنيهات. ولكن إذا عبرنا عنها بهذا الشكل- مثل الحيرة بين هذا أو ذلك- سنقع فى مصيدة الاستقطاب الكلاسيكية. هناك طريقة أخرى. فإذا زاد عدد الذين على استعداد أن يدفعوا أكثر بعض الشىء للطعام، قيمة إنتاج ما هو من دجاج حر غير مقيد، وخس عضوى ستنخفض أسعار تلك الأشياء. والأكثر أهمية، إذا كان الغذاء أعلى قليلاً فى الثمن فقد

يجعلنا ذلك نبدى اهتماماً أكبر بأهم الأشياء فى حياتنا، بعد كل ذلك. فقد نبدأ، على سبيل المثال، فى أكل كمية أقل من اللحوم، الأمر الذى ليس بالسيئ؛ لنا أو لكوكبنا أو للحيوانات التى نربيها لنأكلها.

وعلى الرغم من أن النظرة إلى الطعام في بريطانيا قد بدأت فى التحول، فما زالت ثورة المهتمين بالطعام ظاهرة تتسيد الطبقة المتوسطة؛ فأسواق المزارعين والمنتجات العضوية تمثل حركات مضادة ضئيلة مقابل الاتجاه العام.(٨٢) فكيف نصل بهم إلى التحدى. وهو ببساطة ليس بالمهمة السهلة. ومع كل فالحاجز الحقيقى فى مواجهة تغيير الطريقة التى نأكل بها، ليست فى ممارساتنا بل فى عقولنا. فوسائل الطريقة الثالثة مثل تربية السالمون فى مساحات كبيرة محجوزة فى البحر أو تربية الدجاج فى عشش مفتوحة بنوافذ على الخارج موجودة بالفعل فى بريطانيا. وفى غيبة مخطط سحرى على شكل اختراع شخص ما لبعض أقراص المعجزات أو إنزال المن من السماء، فإن هذه الأنواع من المزارع متوسطة الحجم، ستكون أقرب شىء سنحصل عليه كطريقة لتغذية أنفسنا دون تدمير الكوكب أثناء هذه العملية.

وعلى أى شكل كانت ستبدو اللوحة الجبسية للورينزتى هذه الأيام؟ إنه من الصعب أن نتصور كيف لرسام أن يضع المدينة والريف على نفس الحائط، بصرف النظر عن تأثير الحكومة الجيدة أو السيئة على أيهما. أصبح إطعام المدن أكثر تعقيداً عما كان عليه الحال فى القرن الرابع عشر. لكن هناك شىء مؤكد واحد: ومهما اتجهنا بنظرنا إلى الاتجاه الآخر، فإن مناطقنا الخلفية الريفية ستكون دائمًا مرآة للطريقة التى نحيا بها. كان الرق يخدم المدن القديمة؛ وأيضًا المزارع التى كانت تغذيها. وانتعشت المدن فى العصور الوسطى على التجارة؛ وكذلك مناطقها الخلفية. والمدن الحديثة مثل خلفيتها الصناعية لا تحترم الطبيعة. فإذا كنا لا نحب ما يحدث حولنا فمن الأفضل أن نعيد التفكير فيما نأكل؛ لأنه لن يحدث أبداً تغيير فى أحد منهما دون الآخر.

هوامش الفصل الأول

(١) George Dodd, The Food of London, Longman Brown, Green and Longmans, London, 1856, p.1

(٢) أذيعت البرامج يوم ١٩ ديسمبر سنة ٢٠٠٥

(٣) منذ أن تم تربية الطيور على أن يكتمل نموها قبل الأوان، أصبح أغلبهم يناضل لتحمل الوزن على أية حال

(٤) انظر Joanna Blythman, Bad Food Britain,Fourth Estate, 2006, p.132.

(٥) " Fuellies" هم أولئك الذين يتناولون الغذاء كمجرد وقود للمحافظة على الحياة. ووفقا IGDفإن ١٧ ٪ من الناس فى بريطانيا "غير سعداء بتناول الطعام كلية". انظر http://www.igd.com/cir.asp?cirid=1873&search=1

(٦) منظمة الأمم المتحدة للغذاء والزراعة .(FAO) الحساب الختامى للغذاء http://faostat.fao.org/site/502/default.aspx

(٧) وفقا لديفرا هناك ١٧,٤ مليون هكتار من الأراضى الزراعية فى بريطانيا سنة ٢٠٠٦

(٨) انظر "تغذية مدننا فى القرن ٢١ . مطبوعات جمعية التربة للمؤتمر السنوى ٦٠، ١٢ ديسمبر سنة ٢٠٠٥

(٩) قدرت بواسطة فيليب م. هاوزر واقتبست فى Norbert Shoenauer, 6000 Years of Housing, W. W. Norton, New York, 2000, p.96

(١٠) Livestovk's Long Shadow, UN Food and Agriculture Organization, Rome,2006

(١١) Globaisation and Livestock, Agriculture 2l, Spotlight: 2005. See the FAO web-site: www.fao/ ag/ magazine/ 0504spl.htm

(١٢) الموقع الإلكترونى FAO، الأرشيف الإحصائى، حساب الغذاء القومى الختامى

(١٣) Erik Millstone and Tim Lang, The Atlas of Food, Earthscan Publications, Ltd, 2003, pp. 34-5, and FAO, Livestocks'Long Shadow, op. cit., p. xxi

(١٤) يعتقد رجل البيئة والجغرافى فاكلاف سميل أننا نحتاج ما بين ١١ و ١٧ سعرا من الغذاء لننتج سعرا واحدا من اللحم (بقرى أو خنزير أو دجاج). Vaclav smil. Worldwide transformation of diets, burdens of meat production and opportunities for novel food proteins". Enzyme and Microbial Technology 30 (2004), p.309.

(١٥) Jonathan Watts, the Guardian, 10 November 2005, and Gareth Chetwynd, the Guardian, 28 May 2004.

(١٦) Adam Smith, An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations, ed. Edwin Cannan, Methuen, London, 1925, vol.1, p.191.

(١٧) انظر راى تاناهيل لمناقشة عامة لأصول الزراعة. Food in History, Penguin, 1988, pp.22-5.

(١٨) انظر جوشوا الفصل ٦، نسخة العهد القديم لنهاية أريحا. تقترح الأدلة الأثرية أن المدينة تحطمت نتيجة زلزال حوالى سنة ١٤٠٠ ق.م.

(١٩) انظر Graham Lawton, Urban Legends", new Scientist, 18 September 2004.

(٢٠) انظر Tannahill, op.cit., p.47, and J.N. Postgate, Early Mesopotamamia, Society and Economy at the Dawn of History, Routledge, London and New York, 1944

(٢١) انظر Richard Sennett, Flesh and Stone, Faber and Faber, 1996, p.71

(٢٢) انظر Joseph Rykwert, The Idea of a Town, Faber and Faber, 1976, p.59.

(٢٣) Hesiod, Works and Days, trans. Richmond Lattimore, Ann Arbor, University of Micfiigan Press, 1959, p.31.

(٢٤) Caeser, The Gallic War, VI, 22, quoted in Massimo Montanari, The Culture of Food, trans. Carl Ipsen, Blackwell, Oxford, 1994, p.7.

(٢٥) Tacitus, Germania, Ch.16, trans. M. Hutton, William Heinemann, London, 1970, p.155.

(٢٦) Seneca, De Providentia, Dialogues Book I, quoted in Simon Schama, Landscape and Memory, Fontana Press, 1996, p.87.

(٢٧) فى الواقع كان رد الفعل "البربرى" على الحضارة الرومانية مختلطا: خضعت بعض القبائل الجرمانية وأصبحوا أعضاء منصاعين لقانون الإمبراطورية.

(٢٨) Jean-Jacques Roussaeu, A Discourse on the Origin of Inequality (1755), trans. G.D.H. Cole, (38), William Benton, London, 1952, p.348.

(٢٩) Postage, op. cit., p.96

(٣٠) Varro, Res Rustica, quoted in Neville Morley, Metropolis and Hinterland, Cambridge JUniversity Press, 1996, p.88.

(٣١) Ibid., p.85.

(٣٢) Schama, op. cit., p.144.

(٣٣) "الإقطاع" مثل المدينة، مصطلح جدلى ساخن يعود فى معناه الخالص إلى أنه نظام يؤجر فيه اللورد جزء من الأرض، يعرف على أنه جزء خاضع لسلطان المالك، ويصبح المستأجر تابعا أو عبدا مقابل أدائه الخدمة العسكرية - إلا أننى استخدمت هذا المصطلح بمعناه الواسع للإشارة إلى ممارسة الفلاحين أو الخدم العاملين فى الأرض فى مقابل العمل أو الخدمات السنوية.

(٣٤) Frank E. Huggert, The Land Question and the European Society, Thames and Hudson, 1975, p.17.

(٣٥) انظر Wolfgang Braunfels, Monasteries of Western Europe, Thames and Hudson, 1972, p.31.

(٣٦) يصف هنرى ليفيفر المنظر المرنى لريف توسكان، بتجمعات المنازل الريفية للفلاحين حول فيلات الملاك، والتى ترتبط ببعضها بطرق شعاعية مزينة على جانبيها بأشجار السرو، وكأنها تستبق ظهور المنظر فى المدينة. انظر Henri Lefebvre, The Production of Space, trans. Donald Nicholson-Smith, Blackwell, 1998, pp.78-9.

(٣٧) استمرت عادة هجر المدينة فى وقت الحصاد حتى القرن العشرين فى بريطانيا؛ فكان حصاد مقاطعة كنت يتم بواسطة العمال المهاجرين من الطرف الشرقى للندن، الذين تعاملوا مع ذلك على أنه شىء مثل العطلة السنوية.

(٣٨) مقتبس فى Fernand Braudel, Civilization and Capitalism 15th - 18th Century (3 vols.), trans. Sian Reynolds, Collins, London, 1981, vol.1, p.488

(٣٩) Dodd, op. cit., pp.222-3.

(٤٠) Braudel, op. cit., vol.1, p.486.

(٤١) Thomas Starkey, Cyvile and Uncyvile life, quoted in Keith Thomas, Man and the Natural world, Penguin, 1984, p.247.

(٤٢) Hugh Latimer, A Notable Sennon of the Plough (1548), quoted in Xavier Baron, London 1066 - 1914 : Literary Sources and Documents (3 vols.), Helm Information, East Sussex, 1997, vol.1, p.233.

(٤٣) Anon, quoted in the Dyck, William Cobbett and Rural Popular Culture, Cambridge University Press, 1992, p.53.

(٤٤) مقتبس فى Thomas, op. cit.,p.250.

(٤٥) كان الاسم فى الواقع لوالد بن الأدميرال وليم بن الذى آلت إليه الأرض من تشارلز الثانى اعترافا بخدمات والد بن للأمة.

(٤٦) Thomas, op. cit., p.250.

(٤٧) مقتبس فى Jules Pretty, Agri-Culture, Earthscan, London, 2002, p.30.

(٤٨) John Locke, An Essay Concerning the True Original, Extent and End of Civil Government (1690) (Two Treatises of Govrernment), in Ernest Barker (ed.), Social Contract, Oxford University Press, 1971, p.18.

(٤٩) انظر W.G. Hoskins, The Making of the English Landscape, Penguin, 1970, p.185.

(٥٠) Arthur Young, Observations on the Present State of the Wastelands of Great Britain (1773), quoted in Thomas, op. cit., p235.

(٥١) مقتبس فى Dyck, op. cit., p.51.

(٥٢) Political Register, 28 September 1833, p.827, quoted in ibid., p.53.

(٥٣) Political Register, 29 January 1831, p.288, quoted in ibid., p.3.

(٥٤) William Cobbett, Rural Rides (1830) (2 vols.), London, Reeves and Turner, 1885, vol.1, p.52.

(٥٥) انظر Huggett, op. cit., p.90.

(٥٦) Rousseau, op. cit., p.352.

(٥٧) انظر Rebecca L. Spang, The Invention of Restaurant, Harvard, 2000, pp.57-9.

(٥٨) على الرغم من أن كتاب إدموند بيرك سنة ١٧٥٦ Philosophical Inquiry into the Origin of Our Ideas of the Sublime and Beautiful قد قفز إلى أعنة السماء، وأحدث صداعا للطبيعة السامية، فإن مثل هذه البرية قد ظلت "مزعجة": بكل تأكيد "إذا كانت باستمتاع" فشىء آخر

(٥٩) Henry David Thoreau, Walden, or Life in the Woods (1854), Oxford University Press, 1997, p.84.

(٦٠) انظر Jules Pretty, op. cit., p.42, and Schama, op. cit., p.7.

(٦١) افترض ليبج المشكلة "مخطئا" أن النباتات تحصل على كل النيتروجين الخاص بها من الجو، ولذلك فشل أن يضيف ذلك إلى مخصباته. انظر Vaclav Smil, Enriching the Earth, MIT Press, 2004, pp.8-11.

(٦٢) مقتبس فى Craig Sams, The Little Food Book, Alastair Sawday Publishing 2003, p.23

(٦٣) خطاب الليدى إيف بلفور، ألقى فى مؤتمر (IFOM) لاتحاد العلالى لحركة الزراعة العضوية ، فى سويسرا ١٩٧٧: www.journytoforever.org

(٦٤) Huggett, op. cit., p.129.

(٦٥) John Vidal, the Guardian, 17 May 2003.

(٦٦) برنامج البيئة لمنظمة الأمم المتحدة (UNEP), http://www.who.int/ceh/publications/pestpoisoning.pdf

(٦٧) إيدى (النسر) إدوارد، صاحب النظارات كان ممثل بريطانيا فى سباق القفز فى الهواء فى الأولمبياد الشتوى ١٩٨٨

(٦٨) أعلنت الحكومة حديثا خططا لوضع قواعد أكثر صرامة لمعايير المعونة للمنتجات عبر المحيطات. ومع ذلك فإن صعوبة مراجعتها لمسافات بعيدة ظلت قائمة.

(٦٩) استخدمت العبارة أول مرة بواسطة وزير الدفاع الأمريكى دونالد رمسفيلد متحدثا فى اجتماع لوزارة الدفاع ١٢ فبراير ٢٠٠٢

(٧٠) Pretty, op. cit., p.28, and FAO برنامج خاص لتأمين الغذاء www.fao.org/spfs

(٧١) 71- Farming and Food: A Sustainable Future, تقرير مفوضية سياسة مستقبل الزراعة والغذاء يناير ٢٠٠٢ برئاسة سير دونالد كيرى ص ٦٨

(٧٢) Ibid.

(٧٣) حكمت المحكمة بأنه يمكن للميكروبيولوجى أناندا شاكرابارتى أن يسجل اختراعا لنوع من البكتريا المعدلة وراثيا خلقه على أسس أن "حقيقة أن الكائنات الدقيقة تعيش بدون أهمية قانونية أى دون أن يسمح لها القانون بالتسجيل".

http://caselaw.lp.findlaw.com/scripts/getcase.pl?court=us&vol=447&invol=303

(٧٤) دارت المحادثات فى حلقة "الجات" بأوروجواى (منظمة التجارة العالمية، الاتفاقية العامة للتجارة والضرائب)

(٧٥) فاندانا شيفا متحدثا فى اتحاد التربة لمؤتمر زراعة كوكب واحد يناير ٢٠٠٧

(٧٦) فيدال، كما فى هامش ٦٥

(٧٧) ريتشارد هاينبرج متحدثا فى اتحاد التربة لمؤتمر زراعة كوكب واحد يناير ٢٠٠٧

(٧٨) E.F.Schumacher, Small is Beautiful, Vintage, 1973, p.3.

(٧٩) لمناقشة المواضيع المحيطة بذروة أسعار البترول، انظر Richard Heinberg, The Party's Over, New Society Publishers, 2006.

(٨٠) هاينبرج كما فى هامش ٧٧

(٨١) Smil, op. cit., p.xv.

(٨٢) مبيعات الغذاء سنة ٢٠٠٦ كانت مجرد ٢ ٪ من مبيعات الغذاء فى بريطانيا.

الفصل الثانى

إمداد المدينة

ليست مصادفة إطلاقًا أن ديكنز لم يكتب أبدا عن الزراعة وكتب بلا كلل عن الغذاء. فقد كان كوكنيا، وكانت لندن هى مركز الأرض بنفس إحساس أن المعدة هى مركز الجسم. إنها مدينة المستهلكين.....

جورج أورويل[١]



كانت رؤية الحيوانات فى المدن البريطانية منظراً مألوفاً حتى عهد قريب نسبيا

اليوم القومى للتفاح. بروجدال، كنت

أردتُ أن أذهب إلى بروجدال، منذ أن سمعت عنها أول مرة. وبروجدال هى البيت القومى لتجميعات الفواكه حيث يتجمع فيها الأنواع المختلفة من الكمثرى والتفاح والفواكه لينة القشرة الأخرى، بجانب متغيرات جديدة يتم زراعتها طول الوقت ليروا إذا ما كان أى منها يمكن أن ينافس فى العالم الحديث لإنتاج الغذاء الذى تدور فيه المنافسة على أشد ما يمكن. وتقام فى بروجدال الاحتفالات طوال الصيف والخريف على شرف أنواعها المختلفة من الفواكه، ولقد حضرت أكبر الأيام فيها كلها: اليوم القومى للتفاح يوم ٢١ أكتوبر يوم الفاكهة البريطانى المعادل ليوم الأوسكار.

وبعيداً عن كل تجمعات أشجارها الهامة، تتكون بروجدال أساسا من مجموعة من الأكشاك، غير الجذابة، لكن فى هذا اليوم العظيم من السنة، تضج بجو قرية تلبس لباس العيد. فهناك جرارات ركوب، وقطار مصغر وأكشاك لبيع صلصة من أعشاب وثمار وتوابل مصنوعة منزليًا ومربات وأخيراً وليس آخراً لحم الخنزير المشوى. وكمحاولة لمقاومة إغراء كل ذلك اتجهت رأسا إلى ما هو بكل تأكيد أعظم ما فى اليوم: حظيرة كبيرة حيث يعرض فيها حصاد هذه السنة من التفاح، متوقعة أن هذا سيكون شيئًا غير عادى: استعراض غير عادى لبسبى بيركليسك[1] Busby Berkeleyesque

---

(*) بسبى بيركلى: مخرج سينمائى ولد سنة ١٨٩٥ وتوفى ١٩٧٦ .

معد على نفس منوال عروضه التى تستحق جائزة مستخدما التفاح بدلاً من زهور الجرانيوم. إلا أننى عندما دخلت الكوخ. كان مظلما وفارغا يردد رجع الصدى حتى أننى أول الأمر لم أستطع أن أميز أى تفاح بالمرة. ثم وقع نظرى من خلال العتامة على التفاح مرصوصا على طاولة من الخشب الرقائقى ملتفا حول الحوائط على شكل حية، وكل نوع ممثل بأربع حبات وبجانبه بطاقة تحمل اسمه. ويقف الناس فى صف مرتدين ملابس مقاومة للماء وتصدر حفيفا، ويمرون أمام التفاح ويرمقونه من أعلى ويهمسون لبعضهم البعض"إنها مجموعة من الفاكهة مثل التاج المرصع بالمجوهرات" وأنا أردد فى سرى دون وعى، فعلا، إنه بالضبط كذلك.

أقف فى مؤخرة الصف وأبدأ بفحصى الدقيق من منطلق الشعور بالواجب تجاه المجموعة. وبينما مسار التفاح ينكشف أمام نظرى بدأت أتيقن أن بساطته لاتدل على الحقيقة. هناك عدد مذهل من المتغيرات. كل عدد قليل من الياردات، يتغير من كبير إلى صغير والبعض يلمع والآخر خشن، ومن الأحمر للأصفر، ومن الأخضر إلى البنى ثم العودة مرة أخرى. وجدت نفسى وقد أصبحت مذهولة بها. وقررت أن الأنوا ع المختلفة من التفاح مثل اللغات. و يوجد فى بروجدال وحدها حوالى ٢٣٠٠ نوع كل منها يمثل عالما صغيرا: ثقافة مغروسة فى الزمان والمكان، فريدة ولا يمكن استبدالها بأى شىء. وتماماً مثل اللغات فانوا ع التفاح المختلفة فى طريقها للموت فى كل أنحاء العالم. ويبدو أنه ليس لها مكان فى الاقتصاد العالمى للغذاء. وعندما أنظر إلى أبناء العمومة فى كوكس وبراملى فإنى أعجب بطريقة كل عائلة فى الصمود. فلكل منهم قصة ومصدر وميراث وتذوق خاص. همهمت، نعم... تذوق: هذا هو الشىء المفقود هنا. ومع يقينى أنى لفترة نصف الساعة الأخيرة أقاوم التقاط واحدة من التفاحات وأن أقضم منها فأنى لا أستطيع المقاومة أكثر من ذلك. يجب أن أخرج لأجد شيئًا ما آكله.

وعدت إلى ضوء النهار وجو احتفال الحصاد ما زال على أشده. الأطفال يجرون ويصرخون والجرارات تأتى وتروح، ورائحة الخنزير المشوى تعبق فى الهواء. لكن كان

هناك صف طويل فى انتظار لحم الخنزير، ورأيت رحلة مترجلة إلى البساتين على وشك أن تبدأ. وعاد لى الحماس: ربما أخيرا سأكتشف بروجدال الحقيقية. أشارك المجموعة وبدأنا مع المرشد غير المعروف (شخص مكتنز ملفح الوجه ويبدو ما بين متسلق جبال وفتى من الكشافة) فى البحث عن تنوير مثمر.

وصلنا إلى البستان بعد السير لمسافة قصيرة وكاد أن يصدمنى أحد الجرارات، وللمرة الثانية تتحطم أوهامى. وبدلاً من تخيلى لجنة مهيبة دخلنا إلى حقل على شكل مستطيل مسطح حجمه ضعف مساحة ملعب كرة القدم ملىء بشجيرات لا تعلو أكثر من مستوى رأسى: هل هذا هو المشتل؟ إنى أتعجب. لكن لا: يبدو أن أشجار الفواكه الحديثة مطعمة على شكل جذور تطعيم خاصة حتى لا تنمو أكثر من حوالى ستة أقدام (حوالى مترين) لكى يكون قطف الفاكهة سهلا.(٢) ويحتمل أن مرشدنا قد شعر بخيبة أملنا، فأخرج سكينا شكله مريب وقطف واحدة من ثمار الكمثرى القلائل الباقية من شجرة قريبة، وقطعها بخبرة إلى أجزاء وقدمها لنا لنجرب طعمها. الكمثرى من نوع كوميس Comice(*) : حادة وحلوة المذاق يتساقط منها العصير ولذيذة بشكل لا يمكن تصوره. وأظهرت أول قضمة فيضانا لحظيا من العاطفة: الشكر والسعادة والحيرة أيضًا. كيف من الممكن أن أمر بجانب وعاء به نفس النوع من الكمثرى بالمنزل لعدة أيام ولا أحاول أبدًا أن أجرب إحداها؟ وهنا مقتطفة مباشرة من الشجرة، إنها ذات مذاق طيب صافى. ونسينا فى التو الوسط المحيط غير الدرامى مرة ثانية، فأنا واحدة من سكان مدينة صغيره فى رحلة استكشاف، والحياة جميلة.

لقد شققنا طريقنا ذهابًا وإيابًا عدة مرات نتذوق الكمثرى أثناء مرورنا (كصدى للحب الأول، لا شىء يعادل الكوميس) قبل المشى حول سياج طويل والمرور بحقل من

(*) يأتى اسمها من Doyenne du Comice أى Top of The Show أى أنها من أفضل الكمثرى .

البراسيكا(*) إلى قلب مجوعة بستان التفاح. ويوجد هنا حوالى ٤٦٠٠ شجرة تفاح (اثنين من كل نوع) وتبدو بالفعل كذلك. شجيرات قزمية تتدلى منها دلايات على مرمى البصر صالحة للأكل. وسأل مرشدنا" هل أى واحد له رغبة ليزور نوعا معينا من التفاح؟ "كوكس! " صاحت بنت صغيرة سرعان ما عنفتها أمها. وعندئذ تشدق رجل يلبس نظارة وكأنه يعرف كل شيء وكأنه تفوق على البنت الصغيرة قائلاً "كرنيل أشميد"(**)مما جعلنى أظن أنه يحاول إبراز اسمه بطريقة ما. قال المرشد: اختيار ممتاز ثم بدأنا السير.

وحيث أن طلبنا يتضمن التحرك إلى ناحية بعيدة من البستان قادنا المرشد فى عالم التفاح أثناء سيرنا. أعطانا أولا من نوع ليندا (خفيف وله عطر)؛ Lynn's Pippin (سكرى لكن ينقصه شيء ما)؛ والستار Elstar شيء يقابلك فى وجهك فاكهة من نوع باربرا سترايساند). لقد تعلمنا شيئا عن التفاح الخمرى اللون، التهذيب المتعمد للطبقة الخارجية الخشنة أو المحمرة لتحسين الحلاوة وإثراء المذاق، ولماذا فشلت هذه الأنواع الإنجليزية العديدة فى مواجهة النوع الأسهل فى الحصول عليه جولدن ديليشس . Golden Delicious وننظر باستعلاء عندما نصل للأخير، بالرغم من أن معظمنا - ولنكون منصفين - قد أصبح الآن مشبعا من أكل التفاح. وفى النهاية وبعد ما بدا وكأننا تذوقنا مئات الأصناف من التفاح، وصلنا إلى الكرنيل الأشميدى والذى اتضح أنه نوع متميز: يشبه الكوكس فى لونه، ونسيجه ومذاقه مع إضافة بسيطة من رائحة عطرية. إنه نهاية جميلة لرحلتنا. وبينما بدأنا نسير ونحن مجهدين نحو الوسط، لمحت المنتجات المتعلقة بالتفاح التى مررت بها فى الطريق. لقد جعلتنى أعتقد أننى لن أكون قادرة على أن آكل تفاحة لعدة أسابيع.

(*) براسيكا: يغطى مجموعة كبيرة من النباتات تشمل الفجل، واللفت، والكرنب، والقرنبيت، والكانولا .

(**) أشميد كرنيل نوع من التفاح مذهب، متوسط الحجم، لحمه كثيف، سكرى وعطرى ومركز المذاق .

إن بروجدال مكان مذهل، ولكنها مستمرة فى الوجود بصعوبة شديدة. كانت المجموعة الأصلية معدة فى تشيزويك بواسطة جمعية البستنة المشكلة حديثًا فى أوائل القرن التاسع عشر والتى بقيت حتى سنة ١٩٢١ قبل أن تنقل أولاً إلى مدينة سورى وأخيرًا إلى كنت فى خمسينيات القرن العشرين، عندما بدأ من سبقوا ديفرا فى تولى أمورها بوزارة الزراعة وصيد السمك والغذاء (MAFF) ولكن سنة ١٩٩٠ قررت MAFF أن بريطانيا ليست فى حاجة لتجميع قومى للفواكه بعد ذلك، وأصبحت بساتين الفاكهة التى جاءت نتيجة بحث وتربية على مدى قرنين مهددة بالفناء. فتدخل الأمير تشارلز بالمساعدة وعقد اتفاقًا تم فيه بيع الموقع إلى اتحاد البستنه المؤسسة حديثًا ببروجدال مع محافظة الحكومة على امتلاك الأشجار. إلا أن مستوى التمويل كان ضئيلاً لدرجة أنه بعد سبع سنوات قرر الاتحاد بيع الأرض ثم استئجارها ثانية، ثم قام فى سنة ٢٠٠٥ بعملية مراوغة وهذه المرة مع شركة تسكو TESCO التى أصبحت الآن المسئول الرئيسى عن الموقع. وبالرغم من أن دفرا(*) تدعى أنها ملتزمة بالحفاظ على المجموعة فإنها تعرض أغرب الأساليب لتبين ذلك. و تجابه بروجدال مستقبلاً غير مؤكد، فإذا كنت تأمل أن تتنزه فى بستان كبير جداً (وربما تحصل على وجبة خنزير مشوى) ما بين مايو وأكتوبر فمن الأفضل أن تفعل ذلك بينما لا يزال هناك فرصة.

وكالعادة البريطانية الغريبة من نوع القطار البخارى المصغر فإن بروجدال من النوع الذى يجعلك تفكر. لماذا تعتقد الحكومة البريطانية أن اليوم القومى لتجميع الفاكهة هام جداً سنة ١٩٢١ ثم ترى أنه ليس ضروريًا سنة ١٩٩٠؟ وكيف استطعنا أن نجمع ٢٣٠٠ نوع من التفاح فى هذه البلد على أى حال؟ والآن وقد حصلنا عليهم فماذا سنفعل بهم؟ والسوبر ماركت لا تعرض أكثر من ثمانية أصناف، منها نوعان

(*) Depatment Of Environment, fodd and Ryeal Affairs قسم البيئة والغذاء والشئون الريفية.

فقط- كوكس وبراملى- أصلية، وماذا عن الباقى؟ والباقى كله يأتى إلى السؤال عن المقياس. فأنواع التفاح (وأنواع الغذاء الأخرى عند هذا الأمر) كلها نتاج للثقافات المحلية: نتيجة نضال أجيال من المزارعين ليحصلوا على أفضل ما يستطيعون من الأرض ومن المعرفة المتراكمة لكيفية عمل ذلك. إنه ما يسميه الفرنسيون terroir : تعبير يستخدم أصلاً ليصف تأثيرات الطقس والجغرافيا المحلية على جودة نبيذ معين- بكل التفاصيل حتى إلى التلال التى يزرع عليها العنب- والآن ليس فقط ما يتضمن قطعة الأرض الفيزيائية بل المعرفة التقليدية التى تصاحب تقديم أى غذاء محلى.

إن الغذاء المحلى، على كل، ليس من النوع الذى يستطيع أن يحافظ على استمرار مدينة فسيحة تنبض بالحياة. فسكان المدن الحديثة يتطلبون مددا مستمرا من طعام رخيص الثمن يعتمد عليه، وأعمال زراعية تتطور لتقدم هذا بالضبط. فالطعام الذى نأكله اليوم ليس يأتى من الثقافات المحلية، بل من اقتصاديات بمقياس معين وتنطبق تلك الاقتصاديات على كل مرحلة من سلسلة إمداد الغذاء. ولكى تقوم تلك الأطعمة بدور فى وجبات أهل الحضر هذه الأيام فلا بد للمحاصيل ليس فقط أن تكون أكثر وأفضل وأكثر مقاومة عن أى شىء سابق بل أيضًا قادرة على تحمل صرامة نظام التوزيع العالمى الذى يهدف لتوصيل منتجات أقل وأقل إلى أناس منا أكثر وأكثر- ذلك هو كيفية يعمل الاقتصاد على مستوى كبير. ربما يكون مغريًا أن تفكر وأنت تدفع عربة التسوق الصغيرة داخل السوبر ماركت بين حاراته، أنه لم تكن هناك من قبل فرص أكثر لاختيار ما تأكله. لكن ذلك ليس صحيحا تماما. نعم تستطيع الآن أن تأكل فراولة فى يوم عيد الميلاد إذا رغبت فى ذلك حقيقة، لكن لن تحصل على أنواع مختلفة منها. فثلاثة أرباع الفراولة التى تباع فى المملكة المتحدة اليوم تنحصر فقط فى نوع واحد، السانتا (Elsanta)(*) (الذى من المصادفة الغريبة يبدو وأنه يناسب أعياد الميلاد). وإذا

(*) من سانتا كلاوس - باب نويل.

أردت أكل نوع آخر، فيحتمل أن تقتطفه بنفسك من الشجر. فالفراولة هذه الأيام هى منتج سلعى ناتج من صناعة غذائية ليست موجهة إلي ما هو أفضل، بل إلى مبدأ خطوط إنتاج السيارات الذى ابتكره هنرى فورد. يرتكز نجاح هذا المبدأ على اختزال عملية غاية فى التعقيد (إنتاج الغذاء) إلى عملية تسير فى خط مستقيم والتى يخضع فيها هذا المنتج (الغذاء) الآن لذلك النظام. وكما هو من المفروض أن قاله ذات مرة هنرى فورد "تستطيع أن تختار سيارتك الفورد من أى لون، طالما أنه أسود".

وبعد عدة شهور بعد زيارتى لبروجدال، وجدت نفسى أتسامر مع بيتر كلارك، وهو فلاح قضى معظم عمله فى التجارة العالمية للفواكه والخضروات لكنه وجد أنه يفتقد التعامل مع نمو الغذاء بنفسه. فنحن نقف مرتعدين من البرد فى موقف السيارات لسوبر ماركت سانسبرى فى شارع فنشلى، حيث يأتى بيتر كل أربعاء فى فصل الصيف بحمولة سيارة كبيرة مليئة بالخس والكرنب والفاصوليا والبروكلى (علاوة على أنواع من الفجل وجذور الشمندر أكثر مما كنت أعرف أنها موجودة) ليبيعها فى سوق الفلاحين. تقع مزرعة بيتر داخل المنطقة M25 – مثالية لإمداد لندن– وتسير أموره على ما يرام بشكل معقول، على الرغم من أن الحياة كدح مستمر، حيث يقود السيارة إلى الأسواق أربعة آيام فى الأسبوع ويزرع فى الثلاثة أيام الأخرى. سألته، مع كل هذه الأنواع المختلفة من الخضروات التى تخلب اللب فى موقف السيارات فإن سوبر ماركت سانسبرى نفسه به عدد قليل من أنواع التفاح داخل المحل. وشرحت له كيف أننى قد ذهبت منذ قليل إلى بروجدال ولا أستطيع أن أتخلص من مذاق الكرنيل الأشميدى من رأسى. قال بيتر "آه نعم،آه نعم" جاء شخص وحاول إغراءنا أن نزرع بعض أنواع التفاح المختلفة التقليدية. وعندما بدأ الناس يصغون باهتمام، وقف أحد الفلاحين الكبار وكان يجلس فى مؤخرة الحجرة وقال هذا كله جميل جداً لكن الأنواع المختلفة مثل صديقتك القديمة: فإنك تُثار جدا عندما تقابلها لأول مرة بعد أن تكون قد تركتها لمدة ويكون ذلك قبل أن تتذكر لماذا تركتها فى المقام الأول".

يبدو أنه مقدر لنا مستقبل أبدى مع التفاح الذهبى اللذيذ Golden Delicious، ليس لأنه ذهبى أو لذيذ (لأنه ليس أيهما) لكن لأن هذا النوع يبقى فى حالة جيدة بشكل مذهل من كل النواحى الأخرى التى لا تستطيع الصمود فيها الأنواع الأخرى، فهذا النوع يمكن تخزينه بسهوله، وينتقل جيداً - والأهم- يمكن زراعته فى الجزء الشمالى والجنوبى من الكرة الأرضية. وعليه يمكن أن يتواجد طوال العام. ويبدو أن مرتادى السوبر ماركت ينزعجون إذا كان عليهم أن يغيروا نوع التفاح من موسم لآخر. وبما أنهم -وبالنسبة لمعظم الناس- لا يعترضون على طراوة وملل سكرية التفاح الذهبى فهو يعتبر التفاح التجارى المثالى. والنوع الآخر المفضل تجارياً يدعى، جرانى سميث Granny Smiths، وله نفس الخواص من حيث التناول وطرق الحصول عليه والتى تفوق صلابته، وكأنه قذيفة، وأيضًا حمضيته اللاذعة. فليس من الغريب أن حوالى ثلثى بساتين التفاح فى بريطانيا قد تم استئصالها على مدى الثلاثين سنة الماضية، إنهم ينتجون النوع " الخطأ" من التفاح. وما يسرى على التفاح يسرى على كل أنواع الغذاء الأخرى أيضاً.

ووفقًا لديفرا فإن ٣٨٪ من الغذاء الذى نتناوله فى بريطانيا الآن مستورد. ويشمل الرقم نصف كل الخضروات وحوالى ٩٥٪ من كل الفواكه.[٣] وقد تفترض أن ذلك نتيجة مذاقنا المتزايد فى الغرابة- نسق لحياتنا اليومية كما تبدو- لكن قد تكون على خطأ. أكثر من نصف الغذاء الذى نستورده فى بريطانيا هو غذاء محلى فى الموسم: أو بعبارة أخرى، من الممكن أن نزرعه نحن أنفسنا.[٤] وسبب عدم زرعنا له بسيط جداً. الزراع الأجانب بشمسهم المشرقة طوال العام، وأجور العمال المنخفضة يمكنهم تسليم التفاح والبصل لنا بأسعار أقل كثيرا وبصورة مستمرة أفضل مما نستطيع نحن أن نقوم به، إلى أن تجف المياه عندهم، والتى بدأت تجف بالفعل عند بعضهم، فالجزء الجنوبى من أسبانيا والذى تأتى منه معظم خضروات السلطة (تحت قنوات متعددة كبيره جداً لدرجة أنه يمكن رؤيتها من الفضاء) يتحول بسرعة إلى صحراء.

وبعد أن قضى بيتر كلاك حياته كلها فى الأعمال المتعلقة بالفواكه والخضر فهو واقعى. فهو يقول أن أسواق الفلاحين جيدة جداً إلا أنها لن تستطيع أبداً أن تطعم المدن. الأسعار هى الأمر الذى يهم المستهلكين والتجار الكبار هم الذين لديهم مقياس عمليات يستطيعون بها أن يتنافسوا بالأسعار هذه الأيام. فأسواق سانسبرى سعيدة بوجود أسواق الفلاحين فى أماكن وجود السيارات الخاصة بالسوبر ماركت لأنها تجلب العملاء لهم: فالناس تأتى لتشترى من أسواق الفلاحين جذور الشمندر الطازجة ثم يتجهون إلى السوبر ماركت ليحصلوا على الجزء الأكبر من غذائهم. يعتقد بيتر أنه فى خلال عشرين سنة سيختفى المنتجون الصغار فى بريطانيا كلية ما عدا هؤلاء الذين بقوا لبيعهم أغذية الترفيه للناس الذين يستطيعون شرائها. وأترك بيتر يبيع خضرواته الجميلة وأتجه رأسا إلى سانسبرى، وأشعر بالجرم، وآمل فى سرى ألايرانى. أعتقد أنه لن يستطيع رؤيتى. لأنه بعد كل شىء مكان انتظار السيارات فسيح.

العصابة التسلسلية

فى صناعة الغذاء الحديثة يشترك صغار المنتجين والمولون وكبار التجار كلهم فى نفس المشكلة. كلهم كأثر باق على حاله من الماضى العتيق. وكانت المدن فى الماضى تمد بالغذاء عن طريق الآلاف من الأفراد- وفرة، إذا رغبت، من أمثال بيتر كلارك- الذين يوصلون منتجاتهم بنفسهم إلى السوق أو يبيعونها إلى ممولين يأخذونها بأنفسهم. وكان إمداد المدن بالغذاء أمراً حيوياً لدرجة أن أغلب المدن سنت قوانين تمنع أى فرد من احتكار هذه التجارة، لا أن يصبح كبيرا بحيث أن يأخذ نصيباً كبيراً جداً من أى نوع من الغذاء، أو أن يتعامل فى أكثر من مرحلة من مراحل سلسلة تناول الغذاء. كان الخبازون قبل الثورة فى باريس ممنوعين من طحن حبوبهم، وطاحنو الحبوب ممنوعين من خبز الدقيق لنفس ذلك السبب.

لا شيء أكثر بعداً من الطريقة التى تغذى بها المدن اليوم. فمعظم الغذاء الذى نأكله الآن يتم إنتاجه وتوزيعه بواسطة مجموعة هائلة وصفها عالم الاجتماع الأمريكى بيل هيفيرمان بـ"عناقيد الغذاء"، شركات تتحكم فى نظام الغذاء كله بدءًا من الجينات حتى رف السوبر ماركت . ولا تتحكم شركات الغذاء الحديثة فى التعامل مع واحد فقط من فروع الإمداد؛ بل يوسعون عملياتهم فى سلسلة الغذاء إلى أعلى وإلى أسفل، مستخدمين الاندماج أو التملك ليتوصلوا إلى ما يعرف بـ"التكامل الرأسى" داخل نظام الإمداد (هو الشيء نفسه الذى حاولت القوانين الباريسية فى القرن الثامن عشر أن توقفه عند حده). ربما لا تكون قد سمعت عن "عناقيد الغذاء" من قبل، لكنك بكل تأكيد سمعت عن منتجها الأخير: محلات السوبر ماركت. تم ابتكار محلات السوبر ماركت فى بداية القرن العشرين بواسطة شركات إنتاج غذاء أمريكية تسعى بكل الوسائل لتبيع منتجات ذات حجم كبير وتمكث لفترة طويلة بأسعار معقولة بقدر الإمكان. ولم تتطور كثيراً محلات السوبر ماركت فى السنوات الثمانين الأولى من عمرها: كانت المحلات الأولى عبارة عن أكواخ تشبه الصناديق مليئة بصفوف من محاصيل مصنفة ومحاطة بأماكن انتظار للسيارات فسيحة. ثم، كما هو الحال الآن، ليس هدفهم إسعاد الناس، بل لنقل صناعة الغذاء بكفاءة بقدر الإمكان من المصنع إلى المستهلك. ويبدو أنهم برهنوا على أنهم أكثر نجاحًا فى ذلك عما كان يحلم به مبتكرو تلك المحلات.

ولقد وصلت سيطرة السوبر ماركت على تجارة البقالة فى بريطانيا إلى أنها قد احتلت أخبارها الصفحات الأولى للجرائد فى بريطانيا سنة ٢٠٠٤ عندما وصلت أرباح شركات Tesco تسكو إلى حد ٢ بليون جنيه إسترلينى، لكن ذلك فى الواقع لم يأت كمفاجأة صادمة. لقد جعلت محلات السوبر ماركت ونظم صناعة الغذاء التى تمدها، من نفسها أشياء لا يمكن الاستغناء عنها بالنسبة لنا لحوالى قرن، إننا الآن فقط نرى أنها قد وصلت لهدفها مما يجعلنا نبدأ فى القلق حول تبعات ذلك. وفى سنة ٢٠٠٦

أعدت لجنة من جميع الأحزاب تقريراً عنوانه High Street Britain 2015 يقول: "هناك اعتقاد عام ... أنه بحلول سنة ٢٠١٥ سيتوقف كثير من المحلات الصغيرة عن العمل عبر بريطانيا ويحل محلها مجموعة صغيرة من الأعمال المستقلة. وسبب توقفها بشكل كبير هو البيئة غير المتوازنة للتعامل والتى ستفسد بريطانيا اجتماعيا واقتصاديا وبيئيًا."(٦) واستطرد التقرير بأن أوصى "بإصدار قرار رسمى بوقف الإدماج والاستيلاء إلى أن تضع الحكومة اقتراحات تضمن تشعيب وحيوية قطاع التجارة". وقد يكون عليها أن تقول "أقفل باب الإسطبل وأبدأ بالبحث عن الحصان".

ولقد تسبب اختفاء محلات الغذاء المستقلة فى النهاية لتجارة البقالة فى بريطانيا فى جذب انتباه العامة، إلا أن ذلك ليس إلا القمة العليا المرئية لجبل الجليد. فقد لا يعجبنا احتلال الشركات الكبيرة لشوارعنا الرئيسية لكننا بالتأكيد نحب أن نكون قادرين على شراء سمك السالمون الطازج أو المكرونة اللازانيا الجاهزة من محل تسكومترو أو من سانسبرى المحلى الساعة الحادية عشر مساءً طوال أيام الأسبوع. ويناسب هذا طريقة حياتنا الحديثة. والعملية التى تجعل ذلك ممكنا تلك التى تستحضر سمكة سالمون من بحيرة إسكتلندية حيث يتم تنظيفها وتعليبها وتوزيعها لتصل إليك فى ظروف ممتازة فى نفس الوقت الذى تصلك فيه أكلة مكرونة اللازانيا من مصدر مختلف كلية. كل تلك أمور أقرب للمعجزات. إن المقدرة على فعل ذلك بمبالغ قليلة وطرق يعتمد عليها أسبوعا بعد أسبوع، فى منتصف الليل وفى غير مواسم الأشياء هو الذى يجعل محلات السوبر ماركت لا يمكن مجاراتهم. إن قوتهم الحقيقية لا تقع فى احتلالهم الشارع الرئيسى بل فى تحكمهم فى سلسلة إمدادات الغذاء. لقد اندفع الحصان جاريا منذ زمن طويل.

لقد انجذبنا إلى إتاحة كل شىء تقريبًا على مدار السنة، وقد أطلقت عليه محررة الغذاء جوانا بليثمان "وقت الصيف العالمى الدائم"– مما جعلنا نميل إلى نسيان الجهد

غير العادى المبذول لتوصيل ذلك لنا[٧] . فاللوجستية تكون مزعجة بما فيه الكفاية إذا كنا نتحدث فقط عن كرات التنس. فعند الكلام عن الغذاء يصبح الأمر بكل تأكيد محيرا للعقل. والغذاء ليس هو بالشىء الذى يختار المرء طبيعيا أن ينقله بعيداً. إنه شىء عضوى فى الإدراك الحسى القديم والذى يعنى أنه يفسد سريعا إذا لم يعرض إلى نوع ما من عملية للحفظ مثل التجفيف أو التمليح، أو التدخين أو التعليب أو التعبئة فى زجاجات أو التجميد أو إمرار غاز عليه أو تعريض لإشعاع. فمثل هذه العمليات لها استخداماتها- الشمبانيا؛ والجبن، ولحم الخنزير المقدد، كونها بعض أفضل الأنواع مذاقا - لكن فى عالم مثالى، لن نملح طعاما أو نعرضه لضغط غاز من أجل حفظه. ربما يحصد المرء أو يذبح ويطهو الطعام كما تدعو الضرورة ثم يضعه فى فمه، وتلك كانت هى العادة بشكل أو بآخر حيث كانت المجتمعات فى الريف تأكل بها عبر القرون. لكن توصيل الطعام إلى المدن موضوع آخر تماما. بعيدا عن تعرضه للفساد، فالغذاء الموسمى قابل للهرس والعطب، ولا يمكن التنبؤ به وغير منتظم، ويمكن أن تطول القائمة. ويرتكز نجاح صناعة الغذاء الحديثة فى مقدرتها ليس فقط على تقديم كميات لا يمكن تصورها من الغذاء حتى وقتنا هذا بل لتوصيله فى حالة جيدة، أو على الأقل فى حالة مقبولة للأكل. وقد لا يكون لمعظمها مذاق كما لو كانت الأشياء قادمة من الأرض مباشرة، لكن حيث إن أغلبنا من النادر أن يأكل طعاما طازجا فقد نسينا ما هو طعم الشىء الطازج على أية حال.

وأحد الطرق التى تتمكن بها محلات السوبر ماركت من أن تحافظ على مدنا بالغذاء الطازج هو توسيع مفهوم ما يمكن أن يعتبر "طازجا". فكان مثلاً من المعتاد شحن الخروف النيوزيلندى مجمدا إلى بريطانيا لكنه يشحن الآن "مقسى بالتبريد المفاجئ" معزولا فى حاويات عند درجة-١° مئوية والحاويات مملوءة "بتدفق غاز" (غاز خامل مثل الأرجون) لقتل البكتريا. ويمكن بهذه الطريقة الحفاظ على الخروف طازجًا

لمدة ٩٠ يوما بعد الذبح، إلا أنه يفقد "نضارته" سريعًا تمامًا بمجرد فتح الحاوية. تخلق الحاجة لحفظ الضأن عند درجة حرارة مضبوطة ما يدعى "سلسلة التبريد المفاجئ" والتى بدورها تغير طريقة نقلنا للغذاء. واستبدلت السفن الثلاجات القديمة التى تحمل الحمولة كلها إلى سفن مجهزة" بأماكن منفصلة ومستقلة فى إمدادها بالطاقة ": أماكن منفردة تدخل فيها الحاويات مثل عدد كبير من المرضى فى العناية المركزة كل فى وحدة خاصة به، وصحيفة أحوال تسجل فيها بيانات الرحلة وسجل درجة حرارته طول الرحلة. وأى تغير فى درجة الحرارة يدمر كل الحمولة فى تلك الحاوية. وبمجرد وصول السفن إلى الميناء (وفى حالة الغذاء الموجه إلى بريطانيا عادة ما ترسو فى روتردام)، وتوصل الحاويات عند وصولها مباشرة بمصادر للتيار الكهربى فى أماكن مخصصة على الرصيف تنتظر نقلها عبر القنال بواسطة العبارات. ومعظم الغذاء الداخل إلى بريطانيا يمر بعدة رحلات قبل أن يصل إلى مقصده النهائى. ولقد حسب تقرير حديث لديفرا أن الغذاء لبريطانيا يقطع ٣٠ بليون سيارة كيلو متر سنة ٢٠٠٢- عشر مرات ضعف العقد السابق وما يكافئ الدوران حول العالم ٧٥٠٠٠٠ مرة [(٨)] .

وإذا أردت أن تأخذ فكرة عما تبدو عليه تلك القافلة العالمية للغذاء فعلا ، فإنى أستطيع أن أوصى من كل قلبى بالقيام برحلة على طول طريق M1 ثم تعرج عند ملتقى الطرق ١٨ ولا تُعِر لافتة الاتجاه إلى بلدة كريك أى انتباه. إنى لا أحمل أى شىء ضد كريك: إنها بلدة صغيرة عزيزة وشارع رئيسى جميل به زوج من البارات المعقولة، ولكن نقطة الجذب الحقيقية لتقاطع I8 تقع على الجانب الآخر من الطريق هنا وعلى بعد ميدانين دائريين من بلدة كريك الحالمة يوجد موقع إمداد الغذاء الحديث – إنه مشهد غريب حقا. وتتكون كريك "الأخرى" مما أستطيع وصفه فقط على أنه سلسلة مهولة لأكشاك كبيرة: صناديق هائلة مكدسة بصفيح متجعد يميل إلى البياض، لا بنية له غير أنه يحتوى داخل كل منها عشرات من الشاحنات متجمهرة مثل خنازير صغيرة فى

بطن الخنزير الأم العملاقة، لعل ذلك يعطى فكرة عن الحجم الحقيقى. تستطيع هذه المبانى أن تبتلع بكل سرور نفاثات عملاقة؛ ولكن ما تتعامل معه فعلا ببلدة كريك هو السيريال والبيض واللبن الذى سيصلك ويصلنى غداً لنأكله فى الإفطار علاوة على ٢٠٠٠٠ خط إنتاج مختلف، من خلال عمليات توزيع عالمية متقنة ومعقده مثل تشابك الأمواج التى تنظر إليها.

مدينة كريك هى مركز قومى للغذاء: واحد من حوالى سبعين موقعا على طول البلاد والتى منها يأتى الجزء الأكبر من إمداداتنا من الغذا. والأكواخ الكبيرة بالمطارات هى مراكز توزيع إقليمية (RDCs) regional distribution centers : عبارة عن مخازن فسيحة تعمل على مدار الأربع وعشرين ساعة يوميا، وتستقبل آلافا من نقالات الغذاء وبضائع أخرى من على شاحنات الممولين "القادمة "، ثم تصنفها فى مجموعات لأخذها بواسطة الشاحنات "المغادرة" إلى محلات السوبر ماركت. وتتحرك الناقلات بواسطة مجموعة من السيارات المجهزة بشوكات رافعة ولاقطات (رجال بعربات كهربية) فى سباق مستمر مع الزمن. ومن المقرر لهذه الشاحنات المحملة بالغذاء الطازج أن تصل فى فترات لا تزيد عن نصف الساعة، بهدف أن "تنقل حمولتها" مباشرة إلى سيارة التوزيع. وينتقل الغذاء، بسرعة متزايدة إلى مراكز "تجميع" من أجل أن تستمر العملية فى خط انسيابى. تنطلق كل هذه الآلية فى كل مرة نشترى أنت أو أنا شيئا من السوبر ماركت، حيث أن (باركود) الصنف يرسل من خلال ماكينة الدفع أمرا آلياً إلى RDC ليؤكد على إحلال الصنف على الرفوف فورا ليضمن وجوده اليوم التالى. ويسمح الباركود أيضاً للسوبر ماركت أن يراقب بضائعه ويدلهم أين يشترى بضاعة معينة وإذا ما كان المستهلكون يشترون ببطاقات ائتمان موثوق بها ومصدرها.

وحيث أن محلات السوبر ماركت ليس بها مخازن بالموقع، فإن عبء الحفاظ على أن تكون رفوفهم ملآنة تنتقل فى سلسلة الغذاء إلى من يمدهم، وهذه ليست مهمة

سهلة، وفقا لفريد دنكان، مدير شركة تغذية جرامبيان، واحدة من أكبر شركات منتجى اللحوم فى البلاد. حيث يقول "قد يطلب المستهلك مائة صندوق أو ألفا من اللحم الطازج، وعندئذ قد تطلب بالتليفون فى صباح يوم الإثنين وتقول أنك تريد مضاعفة هذا الطلب ليصل بعد ظهر اليوم نفسه. ونحاول نحن بعصبية شديدة أن نوفى بهذا الطلب وإلا فإنهم سيعاقبوننا بشكل رهيب إذا لم نوف بذلك".(٩) وتجرى العملية كلها وكأنها على حافة سكين، وأى اضطراب فيها، مثل النار التى اندلعت فى Hemel Hempstead fuel depot عام ٢٠٠٥ التى تسببت فى خلل لحظى كبير. أثرت هذه النيران فى مستودع واحد فقط من بضائع M&S، لكن، ووفقا لدنكن، كان من الممكن أن يكون الأمر أسوأ كثيرا: "إذا توقف مستودع ما ينتج عن ذلك كابوس لوجستى تام. فإذا تعطل مستودع فى تسكو، وحيث أنها شركة عملاقة فأنا لا أتخيل تبعات ذلك". فحركة الغذاء فى بريطانيا معقدة بما فيه الكفاية، ولكن عندما تضيف عامل الغذاء الوارد من الخارج كل عام سيصبح لديك عملية معقدة بكل تأكيد. ويقول دنكن: "التبادل التجارى العالمى هو المستقبل وفهم اللوجستية هى الحل. وبتوقيت وتجهيز الطلب– لن يكون هناك أى خطأ. ويتم الأمر أيضًا بلغات مختلفة: فأنت تعمل فى تايلاند، والمركب صينية، ولديك تشريعات هولندية، إنى لا أعرف كيف تتم الأمور! وقد لا تريد أن تفكر حول ذلك لفترة طويلة فقد يصيبك جنون".

وكما يشير اسم مجموعة البحوث، معهد التوزيع للبقالة Institute of Grocery Distribution (IGD)، الخاص بعمليات تجارة الغذاء البريطانى أنها مهووسة باللوجستية. ولكى تقرأ التقرير السنوى للمجموعة (IGD) فلوجستية التجارة هى الانغماس فى شفرة لغة صناعة تتطور بسرعة. ووفقًا للتقرير فإن ٩٤,٧ بالمائة من بقالة محلات السوبر ماركت البريطانية يتم تداولها عن طريق مستودعات مثل تلك الموجودة بكريك، وعدد متزايد منها يدار بشركات متخصصة "طرف ثالث لوجستى third party logistics (3 PL) " مجهزة لتتعامل مع تعقيدات النقل العالمى بالعربات. وأصبح عمل الطرف الثالث اللوجستى

ينمو بشكل سريع: تم إندماج إثنين من أكبر الموجودين فى المجال إكسل وبويتش بوست، ليكونا شركة بها نصف مليون مستخدم وعائد سنوى حوالى ٣٨ بليون جنيه إسترلينى. وشركات التوزيع الهامة الأخرى لسنة ٢٠٠٧ تتضمن RRP (retail-ready packaging) (لتعليب البضائع الجاهزة)، وهو التعليب الذى يستطيع حماية الغذاء أثناء الانتقال وأثناء عرضه مباشرة على رفوف السوبر ماركت، وشركة CPFR (collaborative planning, forecasting and replenishment) تعاونيات التخطيط والتنبوء وسد النقص)، عبارة عن مبدأ صناعى للتحدث مع النفس أكثر، و RFID تعريف التردد- الراديوى radio- frequency identification- رقائق كمبيوتر مغروسة أثناء التعليب تسمح فى نهاية الأمر لمحلات السوبر ماركت بتعقب مراحل تحرك الغذاء من المنبع إلى أن تصل إلى مقرها الأخير. ولكن الآن، يظل هدف محلات السوبر ماركت الرئيسى وجود البضائع على الرفوف. ويبدو أن الشيء الذى يمكن فعلا أن يجعلهم يفقدون زبائنهم هو الفشل فى إمدادنا بماركاتنا المفضلة من الحلوى (cupcake) أو أكياس الشاى.

وبصرف النظر عما هى الوسائل المستخدمة، فبلا جدال قد وصلت محلات السوبر ماركت فى عمل إمداد الطعام للمستهلك لدرجة من الإتقان وكأنه عمل فنان. فتقدم تقنية الحفظ والنقل اجتمعا ليكوِّنا وَهْمًا بأن تغذية المدن أمر سهل. إنه ليس كذلك. إلا أنه كلما أصبحت صناعة الغذاء أفضل كلما نسينا مقدار اعتمادنا عليها. وحقيقة الأمر أن محلات السوبر ماركت ليس لديها قبضة خانقة على قطاع البقالة فقط بل أيضًا على البنية التحتية الكلية التى تمدنا بالغذاء. وبدونهم سنعانى لنطعم أنفسنا، وهذا يجعل مكانتهم أقرب ما تكون غير قابلة للتخلص منها.

بيجى الصغيرة هذه

وأحد الأسباب التى تجعل من الصعوبة أن تقدر المجهود المبذول لإطعام مدينة حديثة هو مجرد العملية غير المرئية نفسها. فكثير منا لم يقم بتلك الرحلات العادية إلى

مراكز الغذاء مثل تلك الموجود ببلدة كريك. وحتى إذا أردنا، فالزائرون مرحب بهم تماماً مثل هؤلاء الراغبين فى زيارة أقصى المواقع الحربية السرية. فصناعة الغذاء عملية غاية فى السرية. ونحن نعيش فى جهل تام، بالمجهود المبذول فى أربعة وعشرين ساعة لتجهيز اللازونيا لتأتى لنا، وهذا يلائم تلك الصناعة تماما.

وكانت القصة مختلفة جدا قبل وجود السكك الحديدية. كان نقل الغذاء أصعب فى الغالب عن زراعته فى المقام الأول- ليس بهذا الشكل فيما يتعلق بالحبوب، والغذاء الرئيسى لكل مدينة. والحبوب ثقيلة وتشغل حيزا كبيرا لحملها مسافة من الأميال ليست بالقليلة عبر اليابسة: فرحلة لمسافة مائة ميل بالعربة فى عصر الرومان كانت تقدر تكاليفها بما يوازى نصف قيمة الحمولة نفسها. [١٠] كان الانتقال عن طريق المياه أسهل، ولكن عندئذ تكون الحبوب معرضة لمخاطر الفساد. وكذلك كانت الحبوب صعبة التخزين، حيث كانت معرضة لهجوم السوس والانفجار عند ارتفاع درجة الحرارة بشكل كبير. وكان أحد الحلول هو تحويل الحبوب إلى دقيق قبل أن يصل إلى المدينة، لكن ذلك أضاف مشكلة لوجستية أخرى حيث كانت الطواحين تعمل بتأثير الرياح أو اندفاع الماء، وكانت موجودة فى أماكن غير مريحة للاستفادة الأمثل من العناصر. ولقد حدثت عدة مجاعات لباريس فى القرن السابع عشر والقرن الثامن عشر ولم يذكر أن السبب هو فشل موسم الحصاد بل بسبب الشتاء القارص الذى تسبب فى تجمد نهر السين ومنع طواحين المدينة من العمل.

ومن منطلق النقل كانت للحوم ميزة عن الحبوب. فالماشية تذهب بنفسها إلى السوق، الأمر الذى مكن من تربيتها بعيداً عن المدينة. كثير من الأغنام التى كانت تغذى روما القديمة كانت تربى على بعد ٥٠٠ميل فى مدينة أبوليا بينما كانت الماشية التى تغذى مدن ألمانيا وشمال إيطاليا فى العصور الوسطى تأتى من أماكن بعيدة مثل بولندا والمجر والبلقان، حيث تسافر تجاه الغرب فى أسراب يتكون الواحد منها مما

يقرب من ٢٠٠٠٠ رأس. وكان المشهد فى كل أنحاء أوروبا عبارة عن شبكة متقاطعة من طرق تجار الماشية منفصلة عن تلك التى تنقل حركة مرور البشر، ومنها الغنم والإوز والماشية يسوقها رجال على درجة عالية من المهارة (ويحصلون على أجور عالية). ولقد وصف سير والتر سكوت مهمة حركة الماشية من إسكتلندا إلى لندن فى أوئل القرن التاسع عشر:

"مطلوب منهم أن يعرفوا تماما طرق نقل المواشى والتى تقع فى أكثر أجزاء البلاد توحشا، وحتى يتجنبوا بقدر المستطاع الطرق السريعة التى تفسد أقدام العجول وكذلك الطرق الرئيسية التى تقلل من عزيمة سائقى الماشية بينما الخضرة الفسيحة أو المسارات الرمادية الموجودة عبر الطرق البور غير المطروقة حيث لا يتحرك القطيع فقط بسهولة ودون قيود بل يمكنهم ذلك أن يلتقطوا ما يملأ الفم أثناء سيرهم إذا راعوا أمورهم. وينام السائقون عادة فى الليل وكذلك الماشية طالما أن الجو يسمح، وكثير من هؤلاء الرجال الجسورين لا يستريحون ولو مرة واحدة تحت سقف أثناء رحلة على الأقدام من لو كابر إلى لنكولن شاير."[١١]

ويعد قضاء ثلاثة أسابيع فى رحلة الماراثون عبر البلاد (أو البياثلون فى هذه الحالة من مدينة سكاى حيث عليهم أن يسبحوا فى الجزء الأول من الرحلة) قد تفقد فيها الحيوانات المتجهة إلى مدينة لندن حوالى ١٠٠ رطل ولا بد من تسمينها مرة ثانية قبل ذبحها. وكان لعملية التسمين تلك أخصائيون فى الضواحى وكان بجانب محلات صنع الخمور أماكن مريحة لتغذية الماشية على مخلفات الحبوب. وربطت كثير من المقاطعات القريبة من لندن بين التسمين وإنتاج الألبان وتخصصت مدينة إيلينجتون (Islington) الواقعة على الطريق جنوب سميث فيلد فى كليهما. ولكن كانت أصعب مرحلة فى رحلة الماشية هى المرحلة الأخيرة. ولتجنب فساد اللحوم لا بد من ذبح الحيوانات بالقرب من الأسواق بقدر الإمكان. وهذا يعنى دفعها وسط المدينة، الأمر

الذى قد يسبب فوضى وقت الذروة، وأحيانا يؤدى إلى وطء المارة (سجلت العديد من حالات الوفاة فى سميث فيلد فى القرن التاسع عشر). كانت الحيوانات تذبح فى الخلاء أو فى سراديب مؤقتة تحت محلات الجزارة. كانت المشاهد والأصوات ورائحة الموت كلها من أمور الحياة الأقل بهجة فى مدينة ما قبل الصناعة.

كانت الأسماك الطازجة هى المصدر الرئيسى الآخر للبروتين للعديد من المدن ولا سيما أثناء فصل الشتاء حيث تقل كمية اللحوم الطازجة التى يمكن الحصول عليها. وكانت المشكلة هى إيجاد وسائل للحفاظ على الصيد فى حالة جيدة لحين توصيلها إلى الشاطئ. وعلى سبيل المثال، كان مدى أسطول الصيد فى باركنج مقيدا بالمسافة التى يستطيع أن يبحر خلالها فى نهر التيمس حيث اكتشف فى سنة ١٨٣٧ أن سمك موسى (Sole) يضع بيضه بالقرب من ساحل نورفوك، وهى وعرة بصفة خاصة مما يجعله صعب المنال. استطاع صياد من باركنج يدعى صامويل هيويت أن يحل هذه المشكلة. منذ عصور الرومان كان ثلج فصل الشتاء يجمع من الحقول المنخفضة ويخزن فى منازل ثلجية سميكة الحوائط ليستخدم فى فصل الصيف. كانت فكرة هيويت هى تركيز أسطول من سفن الشباك لأسابيع عديدة فى البحر تصطاد الأسماك واستخدام أسطول آخر من سفن صغيرة وسريعة ليعود بها إلى بيلينجسجات Billingsgate مغطاة بالثلج. وأصبح هذا العمل ناجحا بدرجة كبيرة مما جعله سنة ١٨٦٢ ينتقل بأسطوله إلى جورلستون Gorleston على ساحل نورفولك؛ وكان هذا الانتقال إشارة إلى نهاية احتكار باركنج فى إمداد لندن بالأسماك. (١٢)

كانت الفواكه والخضروات لا تمثل أهمية كبيرة فى وجبات أغلب أهالى المدن فى عصر ما قبل الصناعة، ويعود ذلك بشكل كبير لارتفاع سعر إنتاجها. وحتى أبسط الأنواع مثل البازلاء أو الجزر أو الفاصوليا كانت تعتبر محاصيل عالية التكاليف، وتحتاج لرعاية كبيرة وكثير من السماد البلدى والتعامل برقة. كانت الفواكه

والخضروات تنمو بالقرب من المدن بقدر الإمكان للاستفادة من السماد البلدى (الروث) و"الغائط البشرى" (بقايا البشر) "nightsoil" الذى قد تقدمه المدينة وأيضًا لتقليل الكدمات التى قد تحدثها الرحلة حتى الوصول إلى السوق. ويعنى هذا دفع إيجارات كبيرة، الأمر الذى تعوضه أرباح أعلى، الذى يؤدى اتباعه إلى إنتاج محاصيل تخصصية، مثل خضروات مدفوعة أن تنضج أسابيع قبل موسمها الطبيعى، وذلك بأن تزرع فى أماكن محاطة بالزجاج "أماكن دافئة"- حفر مليئة بالسماد البلدى (الروث)[١٣] . وكان أهل المدينة، كما هم الآن، على استعداد لدفع مبالغ كبيرة للحصول على منتجات قبل موسمها وكانوا عندئذ، كما هو الأمر الآن، يصابون بخيبة أمل بعد أن يحصلوا عليها. وشكوى اليوم هى أن طعم الغذاء لا يعادل بالمرة ذلك الذى كان منذ ٣٠٠ سنة مضت، إنه ذلك الروث الذى كانت تنمو فيه. وبالرغم من كل ذلك انتعشت أسواق الحدائق فى أطراف المدن لخدمتها سوق الحضر المترفة. ولقد صاح البستانى اللندنى توماس فولر فى سنة ١٦٦٢ مرددا بغير وعى حماس المهندس الزراعى الرومانى فارو المتخصص لمزارع الضاحية من ٢٠٠٠ سنة حيث قال "أوه الربح الهائل نتيجة حفر الأرض Passio Villatica[١٤]

ربما كان اللبن هو الغذاء الذى يمثل صعوبة فى تغذية مدينة بحجم لندن قبل عصر البخار. وبالرغم من الإقرار بفوائده الغذائية، فإن السرعة التى يتلف بها اللبن تعنى أنه لا بد من إنتاجه فى موقع استهلاكه إما داخل المدينة فى زرائب للبقر غير صحية (حوالى ٨٥٠٠ بقرة كانت موجودة فى أواخر القرن الثامن عشر فى لندن) أو فى مزارع ألبان بالضواحى. كان قطيع الضواحى الذى كان أقصاه ٢٠٠٠٠ بقرة يحلب لبنها فى الساعة الثالثة صباح كل يوم بواسطة عاملات الألبان اللاتى يحملن اللبن إلى المدينة فى أوعية مفتوحة إلى "سراديب اللبن"، وهى حجرات فى القبو حيث يترك لفترة لنزع القشدة، ثم يخفف بالماء ويباع كلبن. وكما يقترح وصف توبياس

سموليت فى مقاله همفرى كلينكر Humphrey Clinker، يتعرض اللبن فى كل مرحلة من رحلته لنوع أو آخر من الخطر. حتى لو كان خالصًا من المرض فإنه إما أن يتم غشه أو يصبح حامضا أو الاثنين معا.

لا يجب أن يمر اللبن دون تحليل، فنواتج أوراق الكرنب الذابلة والسوائل الفاسدة التى تلقى مع الماء الساخن وعليها طبقة من الأصداف التالفة، وهذا اللبن محمول فى أوعية مفتوحة ومعرض أن يقع فيه مياه الشطف الملقاة من النوافذ والأبواب، والمعرض كذلك للبصاق والمخاط وبقايا التبغ من المارة والقاذورات التى تبعثها العربات التى يفيض منها الوحل ... والقاذورات والقمامة التى يلقى بها الصغار الأشرار أثناء لعبهم لمجرد اللهو ... وأخيراً الحيوانات والحشرات الصغيرة التى تسقط من قطعة القماش الرثة التى تحيط بهذا المزيج الثمين الموجود تحت سيطرة عاملات الألبان الموقرات.[١٥]

وحتى بالسماح لمغالاة سموليت، فهناك القليل من الشك أن اللبن فى القرن الثامن عشر كان بعيداً تماماً عن اللبن الذى نضعه على الكورن فليكس هذه الأيام. ولذا ليس من الغريب أن معظم سكان لندن فى ذلك الوقت لم يقتربوا إطلاقًا من هذا الشىء.

الصغير جميل

آخذين فى الاعتبار الصعوبات الفيزيائية لتوصيل الغذاء للمدينة فليس من الغريب إطلاقًا أن نرى أن معظم المدن كانت قبل عصر الصناعة مدمجة بالمقاييس الحديثة. فرحلة لمدة يوم بعربة يجرها حصان، مسافة حوالى ٢٠ ميلاً كانت هى الحدود العملية لإحضار الحبوب بالبر، وتلك حددت اتساع الحزام الصالح للزراعة حول المدينة. وتعنى القوانين البسيطة للهندسة أنه كلما نمت المدينة، كلما صغرت الخلفية الريفية النسبية، إلى أن تصبح تلك الأخيرة لا تستطيع أن تغذى المدينة. ومن الطبيعى أن المدن التى تقع على الأنهار تستطيع إحضار الحبوب من أماكن أبعد، ولكن حين ذلك ما زال الأمر يتطلب أن تنقل الحبوب أولاً إلى النهر.

لكن عندما يصل تعداد قليل من المدن أكثر من ١٠٠٠٠٠ فى عالم ما قبل الصناعة يكون ذلك غريبًا بعض الشىء، وكانت أغلب المدن أقل بكثير من ذلك . وحتى مدينة كبيرة مثل بولونيا فى القرن الخامس عشر كانت فى قمتها عند ٧٢٠٠٠ نسمة، قبل أن يختزل الطاعون تعدادها ثانية لحوالى ٥٠٠٠٠ , وإذا لم يتدخل الطاعون، ربما استطاعت المدينة أن تكافح وتغذى نفسها. حيث تبين مجلس المدينة مبكرًا فى ١٣٠٥ الأهمية الإستراتيجية فى كونهم قادرين على تمويل أنفسهم بالغذاء "من ممتلكاتهم الخاصة"، الأمر لم يكن فى استطاعة مدن أكبر أن تقوم به.(١٦) ومدينة بتعداد ٩٠٠٠٠ مثل فلورنسا فى القرن الرابع عشر كانت تستورد معظم حبوبها من صقلية؛ ليس مهمة بسيطة، إذا أخذنا فى الاعتبار أن المدينة تبعد ٦٠ ميلا عن شاطئ نهر أرنو.

كان نقل الغذاء فى عالم ما قبل الصناعة يحدد أيضًا الطريقة التى تُرتب بها خلفية المدينة الريفية، ظاهرة حللها أولا أحد ملاك الأراضى والجغرافى الألمانى جوهان هينريش فون ثونين فى بحثه سنة ١٨٢٦ "الولاية المعزولة". الشىء الذى يدعى "ولاية" يتكون من "مدينة كبيرة جدًا" فى وسط سهل خصيب ليس له بنية، يسكن هذا السهل فلاحون عقلاء فقط يبتغون الربح. (١٧) زعم ثونين أنه تحت مثل هذه الظروف تنظم المدينة الحزام الزراعى حولها على شكل سلسلة من دوائر متحدة المركز مثل التموجات التى تحدث عند إلقاء حصوة فى بركة. تحتوى الدائرة الأقرب للمدينة على أسواق حدائق ومزارع ألبان، وهى أشياء تحصل على أرباح عالية بما فيه الكفاية تستطيع دفع الإيجار والتى تستفيد نشاطاتها بشكل أكبر من روث بهائم المدينة. ثم يلى ذلك حقول صغيرة الأشجار للحصول على حطب الوقود؛ ويلى ذلك أراضى صالحة للزراعة حيث تنمو الحبوب، وهى قريبة من المدينة بما فيه الكفاية ليكون نقلها للمدينة ممكنا. ثم تأتى بعد ذلك دائرة لرعى المواشى والدواجن، وفى النهاية البرية: أرض بعيدة عن المدينة لا تستحق الاستغلال. (والسؤال هو أين لمواطنى الولاية المعزولة أن يذهبوا

لقضاء عطلة نهاية الأسبوع، لكن هذا لم يثر.) ودفع فون ثونين بأنه إذا كانت المدينة تقع على النهر فإن النقل النهرى يقلل من أهمية الخلفية الريفية وتصبح ممتدة بطول شاطئ النهر فى سلاسل من مقاطع طولية.

وبالرغم من إهمال السياسة والثقافة ومعظم أشكال الجغرافيا إلا أن نموذج استعمال الأرض لفون ثونين يعكس عالم ما قبل الصناعة بشكل جيد. من الطبيعى أنه تمثيل عقلانى رياضى فى الأساس للطريقة التى كانت تغذى بها معظم المدن حتى أيامه ، دون اللجوء لأكبر مؤثر على إمدادات عالم ما قبل الصناعة: البحر.

أميال الغذاء الأولى

هؤلاء الذين يستخدمون استعارة الحرب عندما يتكلمون
عن الغذاء يكونون فى الغالب أكثر دقة مما يعنيهم أن يقروا به.
ديريك كوبر(١٨)

قد يكون من المغرى أن نترحم على العصر الذهبى حيث كان كل الغذاء ينتج ويستهلك محليًا، وليس بأكثر من رحلة قصيرة "من الحقل إلى الشوكة". ولكن لم يكن مثل هذا الزمن موجودا على الإطلاق. بالرغم من أن بعض المدن الصغيرة فى عصر ما قبل الصناعة كانت قادرة على تغذية نفسها محليًا "فإن سمة رحلة أميال الغذاء" لتغذية المدن الأكبر كانت موجودة منذ البداية. (١٩) كان النقل البحرى قبل السكك الحديدية هو الطريقة الوحيدة التى استطاعت بها المدن أن تتجاوز الجغرافيا، وبالرغم من أنه لم تكن كل مدينة أوربية عظيمة قوة بحرية، فهؤلاء الذين كانوا غير بحريين- من بينهم باريس وفلورنسا ومدريد- واجهوا كلهم فى النهاية نفس المصير. فكلما زاد نموهم كلما وجدوا صعوبة فى إطعام أنفسهم بينما ازدهر منافسوهم البحريون.

بدأت أثينا فى استيراد الحبوب من البحر الأسود مبكرًا فى القرن السابع قبل الميلاد، حيث كانت التربة المحلية (طفل رملى خفيف) غير مناسبة لنموها. واستطاعت المدينة أن تحول نقطة ضعفها إلى قوة، بأن طورت أسطولاً قويًا والذى أصبح فيما بعد سلاحًا حاسمًا فى الحرب. ومن المؤكد، إن الحرب والغذاء لم يبتعدا عن بعضهما أبدًا فى العالم القديم: وكثير من ولاءات أثينا السياسية، مثل تلك التى كانت مع قبرص ومصر فى مواجهة بلاد الفرس فى القرن الخامس قبل الميلاد خدمت الغرض المزدوج من تزايد الأمن السياسى للمدينة ومنحهم منفذًا إلى احتياطيات حبوب هذه الأقطار. وكانت طرق الإمداد الحساسة محمية أيضًا بشكل قوى: مضيق ضيق، البسفور والدردنيل، تمر من خلاله كل السفن القادمة من البحر الأسود وكان يتم حمايتها فى زمن الحرب بجيش خاص. وحتى فى أزمنة السلم، مثل تلك التى أعقبت هزيمة الفرس فى سنة ٤٨٠ ق.م وضعت أثينا فى حسبانها أن تحافظ على التفوق البحرى فى الجزء الشرقى من البحر المتوسط لتأمين إمدادات الحبوب.

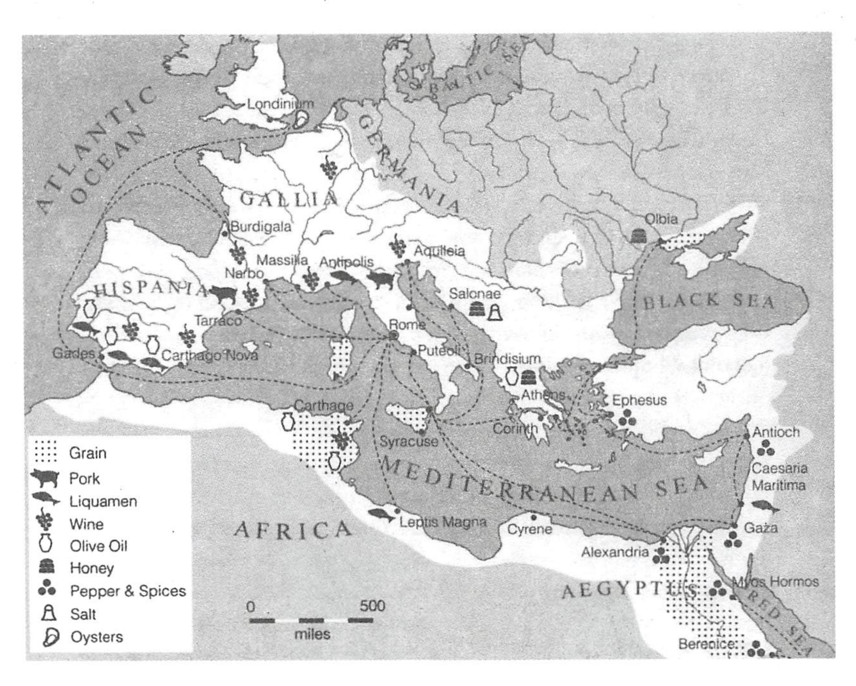
ولم تكن قلة خصوبة التربة هى السبب الوحيد الذى أدى بالمدن لاستيراد غذائها. فمدن مثل روما ولندن وانتويرب وفينيسيا كان لها كلها خلفية زراعية خصبة لكنها كلها قد استوردت الغذاء عبر البحار. وكان أحد الأسباب هو أن الغذاء المستورد- كما هو الحال اليوم- كان فى الغالب أرخص من المحلى. وكانت تكاليف النقل البحرى زهيدة جدًا بالنسبة للنقل البرى فى العالم القديم: البعض يقدر النسبة بحوالى ١:٤٢ (٢٠). وحتى لو كانت روما قادرة أن تطعم نفسها من حديقتها الخلفية، فما زال من الأجدى اقتصاديا للمدينة أن تستورد حبوبها من شمال أفريقيا. وكما كان الحال أصبح النقل البحرى الرخيص أمرا حيويًا لحياة المدينة مما جعل الإمبراطور دقلتيان أن يصدر فرمانًا بالحفاظ على تكاليف النقل البحرى منخفضة بشكل اصطناعى، كما هو الحال اليوم حيث يظل الوقود معفى من الضرائب بالنسبة للنقل البحرى عن طريق اتفاقيات عالمية.(٢٠)

وأصبحت روما بحلول القرن الثالث قبل الميلاد تعتمد بالفعل على الحبوب من صقلية وسردينيا، وبتوسع العاصمة أصبح احتلالها لمناطق أخرى أمرًا أساسيًا لكى تؤمن وصول الإمدادات الطازجة. وبسرعة أصبحت تغذية روما لنفسها تدور فى حلقة مفرغة بسرعة وهو الأمر الذى لم تستطع المدينة الهروب منه: فحاجتها للحبوب دفعت إمبراطوريتها للأمام، وليس المكسب السياسى. كانت اثنتان من الفتوحات الحربية، قرطاج سنة ١٤٦ ق.م ومصر سنة ٣٠ ق.م انتصارين هامين يؤمنان منفذًا على الساحل الشمالى لإفريقيا، أماكن حيوية لبقاء روما بالضبط مثل الغرب الأوسط الأمريكى بالنسبة للندن بعد حوالى ٢٠٠٠ سنة من ذلك. ولم تضيِّع روما وقتًا فى جعل مستعمراتها الجديدة آلات فعالة لصنع الخبز، وتحتلهم ليس فقط بمسئولين وجنود، بل أيضًا بمزارعين حيث منحت ٦٠٠٠ منهم قطعًا سخية من الأراضى فى شمال إفريقيا والتى يزرعون عليها الحبوب للعاصمة.

ربما لم تكن روما أول عاصمة تستورد الغذاء عن طريق البحر لكن حجم هذه التجارة جعلها فى الحقيقة من أوائل من نقلوا الغذاء عبر الأميال. وكان تعداد روما الكبرى بحلول القرن الأول الميلادى مليون مواطن أو حول ذلك؛ عدد مذهل تمامًا لهذا الزمان، عدد لم تصله أى مدينة غربية إلى أن وصلته لندن فى القرن التاسع عشر. [٢٢] يبدو أن الحياة بلندن المعاصرة لا يمكن تخيلها بدون القهوة البرازيلية والضأن النيوزيلندى؛ والشىء نفسه كان حقيقيًا لألفى سنة مضت بالنسبة لروما بدون الزيت الأسبانى والخنازير من بلاد الغال (فرنسا). كانت كل مدن البحر المتوسط تبعث بالغذاء للمدينة: النبيذ والزيت من إسبانيا وتونس والخنزير من بلاد الغال الفرنسى وعسل النحل من اليونان وأخيرا وليس آخرا الليكوامين الإسبانى Spanish Liquamen، صلصة السمك المخمر الذى بدونه يبدو أن حياة الرومان ليس لها قيمة. وعندما وصل الواعظ اليونانى أريستيديس إلى روما سنة ١٤٣ ميلادية أبدى إعجابه بفيضان الغذاء الذى ينساب إلى المدينة:

"وكل ما ينمو ويصنع وسط كل الناس لا يمكن إلا أن يكون هنا فى كل الأوقات وبوفرة... تبدو المدينة كنوع من متجر عام ضخم للعالم... ولا تتوقف أبداً حركة الوصول والمغادرة عن طريق البحر، وهكذا فالأمر العجيب ليس أن الميناء به المكان غير كافٍ للسفن التجارية، بل حتى أن البحر به ما يكفى إذا كان ذلك هو الأمر فى الواقع.(٢٣) "

كان المجهود البدنى والإدارى المطلوب لإحضار كل ذلك العلف للماشية إلى العاصمة مهولا حقيقة. ربما كان النقل بالبحر فى العالم القديم زهيد الثمن لكنه كان بعيداً تماماً عن أن يكون مباشراً. يمكن للحبوب غير المؤمنة أن تفسد بسهولة فى السفن المصنوعة من الخشب المعرضة للهواء حيث كانت عواصف الشتاء كثيراً ما تجعل مرحلة البحر محفوفة بالمخاطر عند القيام بها، وعليه كانت الحبوب تترك



الأميال التى يقطعها الغذاء ليصل روما : خطوط رمداد الغذاء لروما القديمة .

بالإسكندرية حتى تتحسن الظروف. وحتى إذا وصلت السفن إلى اليابسة سالمة كان ذلك أبعد ما يكون عن النهاية. كان الميناء الرومانى فى أوستيا صغيراً جداً ليستوعب سفن الحبوب الكبيرة القادمة من الإسكندرية (السفن العملاقة لتلك الأيام) فكثير منها كان يرسو فى ميناء بوتيولى فى خليج نابولى ثم تنقل البضائع إلى سفن أصغر لرحلة روما. وعندما يصل الغذاء إلى أوستيا فى النهاية كان ما زال يجب أن يجر فى مركب شراعى ضد التيار لمسافة عشرين ميلا فى نهر تيبر. وكان هذا الجزء الأخير من الرحلة هو أكثرها مشقة. ويتطلب ذلك العمل فريق من الرجال والثيران مدة ثلاثة أيام ليسحبوا المراكب الشراعية المحملة بالغذاء ضد التيار- غالبا ما يكون إنهاء هذا الجزء من الرحلة أطول من الرحلة البحرية من أفريقيا. [٢٤] والجهد لم يتوقف أبداً، حتى ولو ليوم واحد، والتهمت روما خزين الحبوب مثل مرور الرمل فى الساعة الرملية ومن النادر أن أبقت المدينة أى كمية احتياطية مريحة تستند عليها. وعندما أتى كلوديوس للسلطة اعتمدوا على أن يكون هناك ما يكفى من حبوب لمدة ثمانية أيام.

وما زال من الممكن تصور مدى الجهد الذى بذل من الآثار القديمة فى أوستيا. وأوستيا، روتردام تلك الأيام، كانت مدينة مزدهرة بها ٢٠٠٠٠ نفس، محفوظة مسارحها ومعابدها وفيلاتها وحماماتها بشكل جدير بالإعجاب، وأيضًا كل شوارعها ومحلاتها ومبانيها ذات أربعة الطوابق. ويتطلب الأمر أقل مجهود لتخيل ما كانت عليه الحياة يوما ما: تابرنا(*) قديمة تشبه بشكل غير متوقع حانة إيطالية حديثة لدرجة أن عليك أن تمنع نفسك من الدخول إليها وطلب كوب من النبيذ. ويوجد فى وسط المدينة ساحة فسيحة بها محلات كانت فى يوم ما المقصد التجارى بالعلامات المميزة للمتاجر- السفن والدولفين والأسماك والمنارات، منار الإسكندرية العظيم- ما زال كل ذلك يمكن رؤيته فى رصيف الفسيفساء. ولكن ربما أعظم ما يذكّر بمدى ازدهار العاصمة هو الميناء نفسه: مرسى تراجان سداسى الشكل الضخم، الذى بناه الإمبراطور تراجان(**) سنة ٩٨ ميلادية لينهى المشكلة المزمنة لتراكم الطين. وما زالت جنبات

(*) تابرنا: retail unit داخل الإمبراطورية الرومانية حيث تجرى فيها النشاطات الاقتصادية وتقدم فيها خدمات بما فى ذلك بيع الطعام الجاهز والنبيذ والخبز.

(**) ترجان إمبراطور رومانى (٩٨ - ١١٧م) نشر التجارة ونظم مالية الدولة.

الرصيف الذى يبلغ طوله ٣٥٠ مترا يكمن تحت شبكات من العُليق وهرس الأرض تحت الأقدام بما فيها من القطع الفخارية المكسورة للأمفورات التى كانت يوما تجلب الزيت والنبيذ لإطعام أعظم المدن على الأرض.

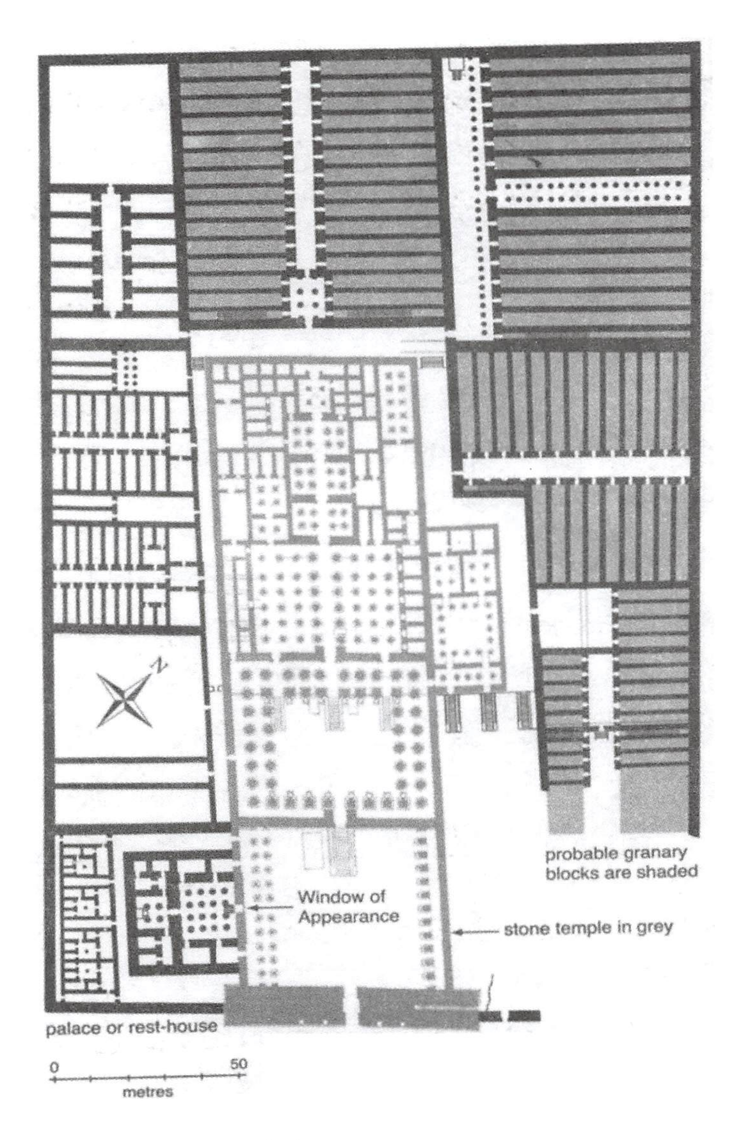
سياسة إمداد الغذاء

وكما قد يقول المرء، أنت يا من تتحكم فى نقل إمدادات الغذاء

لك السيطرة على أسلوب حياة المدينة وعنقها نفسه

كاسيودورس(٢٥)

كان من النادر لأى مدينة فى عصر ما قبل الصناعة أن تترك إمدادها بالغذاء للصدفة- إنها أمور غاية فى الأهمية حتى تترك كذلك. ومن الأيام الأولى للمدن- الولايات كانت إدارة إمداد الغذاء مسئوليات السلطات المدنية، مسئولية أخذت بمنتهى الجدية بكل تأكيد. كانت المعابد فى المدن القديمة فى مصر وبلاد ما بين النهرين هى محور الغذاء فى تلك الأيام، مازجين الوظيفة الرمزية لإطعام الآلهة مع الأقل منزلة، إلا أنه أيضًا ضرورة لإطعام الناس. حصلت المعابد على الضرائب من ملاك الأراضى ونظمت الحصاد وأدارت مخزونات الحبوب وتصدقت بها، وعادة ما تضمنت الأخيرة تقديم الغذاء إلى الآلهة أولا قبل توزيع ما لم يأخذوه.(٢٦) كانت الحبوب أكثر من مجرد غذاء فى المدينة القديمة؛ إنها كانت الثراء، والحفاظ على مخزون مناسب كان أمرا حيويا. وكان معبد رمسيس بطيبة يحتفظ بكمية من الحبوب كافية لإطعام ٣٤٠٠ أسرة: وهذا يمثل تعداد مدينة متوسطة الحجم. وكما أشار عالم المصريات بارى كمب، لم تكن مثل هذه المعابد مجرد مراكز مراسيمية أو صوامع للعامة بل كانت "البنوك الاحتياطية لذلك الزمن".(٢٧) وحيث أن المصريين كانوا يأخذون أجورهم حبوبًا وبيرة مباشرة فكان الفراعنة يعرفون من حجم الحصاد كمية العمل المطلوب للسنة القادمة بالضبط.



معبد رمسيس بطيبة

ربما كانت المعابد قادرة على التحكم فى توزيع الغذاء فى المدن - الولاية فى الشرق الأدنى القديم، لكن إمداد مدينة بحجم روما كان حالة مختلفة كلية. ليس كون عدد السكان هائلا فقط؛ بل لأن الرومان متوسطى الحال كانوا يعيشون فى ظروف صعبة جداً (شقق Insulae) مزدحمة فى مبان من ست أو سبع طوابق تنفصل عن بعضها بحوارى ضيقة تبعد مجرد بضعة أقدام عن بعضها البعض، ولا توجد وسائل صرف ولا مياه للشرب [٢٨] . وكان معظمهم معزولاً عن المناطق الريفية كما هو الحال اليوم بالنسبة للمدن الحديثة وكانوا معتمدين كلية على الولاية لتغذيتهم. ومنذ الأيام الأولى للجمهورية مد مجلس الشيوخ المواطنين ببطاقات تموينية شهرية للحبوب مدعومة- annona - لتغذيتهم ولتحافظ على هدوئهم: عاش العامة على حافة نقطة الغليان ولا شيء يقود الموقف إلى الغليان أسرع من التهديد بعدم الإمداد بالغذاء.

وبالرغم من أنه لم يحصل كل الرومان على البطاقات المدعومة (كانت مقصورة على مجموعة مميزة من الذكور البالغين الأحرار (Plebs Frumentia) وكان ثمن الاحتفاظ بهذه البطاقات جدير بالاعتبار. وعندما فكر المدافع عن الحقوق العامة كلوديوس فى سنة ٥٨ ق.م أن يؤمن على شعبيته بجعل البطاقات المدعومة بلا ثمن وجد شيشرون (Cicero) أنها ستكلف روما خُمس كل دخلها [٢٩] . حاول كثيرون من الأباطرة المتتابعين بعد ذلك إنقاص عدد من لهم الحق فى تلك البطاقات، لكنهم كانوا يقابلون بالثورات اللحظية وعادة ما كانوا يتراجعون عن ذلك. وتسببت محاولة يوليوس قيصر الحد من هذه البطاقات فى العصيان المدنى والذى دام حتى اغتياله سنة ٤٤ ق.م. [٣٠] وتعلم أوغسطس من الدرس. وبالرغم من أنه حيوان سياسي إلا أنه أيقن بسرعة بعد تقلده الحكم وبكل ما فى هذه المهمة من إزعاج إن تغذية ٣٢٠٠٠٠ مواطن قد تبرهن أنها آمنُ من محاولة اللعب بأرقام هذه البطاقات. وكانت تلك حركة ذكية كما أشار تاسيتوس (Tacitus) : كتب المؤرخ فيما بعد أن أغسطس "قد كسب الشعب إلى جانبه بالخبز". [٣١]

ولم يكن هناك أدنى شك لدى أى فرد قريب من الطبقة العليا بروما أن الغذاء والسلطة السياسية مرتبطان جدا، أو أن الفشل فى إطعام الناس هو الطريق المؤكد للنهاية السياسية. وبعد سبعين سنة من هدية كلوديوس إلى العامة فى روما، أقر تبيريوس بحاجته للإبقاء على هذا الالتزام: "الواجب، الذى حمّله مجلس الشيوخ للإمبراطور، إذا تم إهماله، فسيتبع ذلك هلاك الولاية الشامل".[٣٢] ولكن حتى جبروت روما لم يستطع التحكم فى إمداد الغذاء كلية. ولقد أحدث شىء من القرصنة بصفة خاصة فى السبعينيات قبل الميلاد ارتفاعا رهيبًا فى أسعار الحبوب، مسببًا قلاقل فى المدينة وهاجم أثناءها الرعاع أعضاء المجلس فى الاجتماع. ومع يقين أعضاء المجلس بالحاجة لعمل شىء ما إلا أن مجلس الشيوخ رفض عرضا للجنرال بومبى المبجل بأنه على استعداد للتخلص من القراصنة فى البحر وذلك خوفا من أن نجاحه فى المهمة سيرفع من قوته السياسية. وسرعان ما برهنت الأمور على أنهم كانوا على صواب. وعندما وصل العامة عرض بومبى هجموا على مجلس الشيوخ مطالبين الرجوع فى قراراهم وارغموا الأعضاء على الإذعان. وفى خلال أسابيع طهر بومبى البحار من القراصنة مما تسبب فى انخفاض فورى فى أسعار الحبوب وضمن لبومبى قوة لا يمكن الوقوف أمامها وهذا ما توقعه الشيوخ.[٣٣]

منجم الثراء البلطيقى

مع انتشار الحضارة المدنية إلى أماكن أبعد فى شمال أوربا حدث الشىء نفسه مع مصادر إمداداتها. أصبح البلطيق هو البحر المتوسط الجديد بحلول القرون الوسطى، وبدلا من غزوات التدمير الحربية والاستيلاء التى ميزت إمدادات الغذاء فى العالم القديم جاء التبادل التجارى الجديد مربحا بشكل كبير.

كان سمك الرنجة المملح قبل أيام التعليب والتجميد هو الدعامة الأساسية غير المحبوبة لوجبات العديد من سكان المدن، وبصفة خاصة حيث حرمت الكنيسة أكل اللحوم أيام الجمع وأيام الأعياد الدينية والتى تصل إلى حوالى مائة يوم سنويا. كان

الإقبال على طلب السمك المملح شديداً حيث أنه بعد اكتشاف كميات غير محدودة من سمك الرنجة فى البلطيق قاد ذلك إلى تكوين واحد من أكثر الاتفاقات تأثيرا بين الدول، والذى هو التجمع الهانسياتيكى .?معاهدة مع الدنمرك تمنح المدينة الألمانية لوبيك الحق فى أراضى لزراعة الأسماك بساحل سكانيا السويدى، وبوجود مدينة هامبورج القريبة ومناجمها المحلية المليئة بالملح، رأت المدينة وسيلة لتحويل السمك إلى نقود. أسست المدينتان فى سنة ١٢٤١ شراكة تجارية صدّرت بحلول القرن الرابع عشر ٣٠٠٠٠٠ برميل من سمك مملح إلى كل أنحاء أوروبا بأرباح مثيرة للإعجاب، مما جعل بلادا أخرى فى المنطقة مثل بروجز وريجا و دانزيج (جدانسك) حريصين أن يدخلوا فى أعمال شبيهة. احتفظ التجمع الهانسياتيكى الناتج (من الكلمة الألمانية نقابة التجار) باحتكار تجارة البلطيق حتى القرن الخامس عش، عندما حلت سلسلة من النكبات- ليست أقلها هجرة سمك الرنجة إلى بحر الشمال- بدأت تضعف من قبضتها. وسجل انهيار المجموعة بداية التأثير الهولندى على التجارة فى المنطقة والذى مازلنا نحس به اليوم، ليس فقط على سمك الرنجة بل أيضًا على الغذاء الحيوى جدا للحضر والأكثر حيوية من كل شىء: الحبوب.

قبل أن يعمر الغرب الأوسط الأمريكى بالفلاحين بزمن طويل كانت سهول بولندا وليتوانيا والمجر وروسيا تغذى مدن أوروبا، والتى صارت بحلول القرون الوسطى جائعة جداً. وبالرغم من الحزام الزراعى الخصيب الممتد حول فينيسيا فى القرن الرابع عشر إلا أنها كان لديها أسطول يزيد عدد سفنه عن ٣٠٠٠ واحتفظت بعدد ٤٤ مخزنا بجوار المراسى لتخزين الحبوب من البلطيق والبحر الأسود. احتياطيات أنقذت البلاد عندما حوصرت بواسطة أهل جنوه سنة ١٣٧٢ . ولم تكن القسطنطينية فى القرن السادس عشر بلد الحصان الواحد أيضًا: عاصمة الإمبراطورية العثمانية التى تتوسع بسرعة وبها ما يقدر بسبعمائة ألف فم لتطعمها، وتحتاج، بكلمات المؤرخ فردناند بروديل "كل قطيع من الأغنام متاح من البلقان ليدعمها: والأرز والفاصوليا والذرة من مصر: والذرة والخشب من البحر الأسود، والثيران والجمال والجياد من آسيا الصغرى".[٣٤]

بالرغم من أن المدن فى القرون الوسطى وبداية العصر الحديث قد حصلت على حبوبها بالذهب بدلاً من الفتوحات الحربية، إلا أن البحار كانت ما زالت هى الوسيلة الوحيدة لحمل الحبوب بعيدا. وتماما مثل نهر النيل الذى نقل الحبوب من داخل مصر إلى الإسكندرية، والآن ينقل نهر الفيستولا(*) الحبوب من داخل بولندا إلى دانزيج على بحر البلطيق، ومنه يمكن أن يبحر بالسفن إلى كل أنحاء أوروبا. والرحلة التى تستغرق غالبا عدة شهور تبلغ ذروتها فى الربيع، عندما ينصهر الثلج وتطفو المئات من المراكب الصغيرة ذات القاع المسطح مع تيار النهر نتيجة الفيضان. وعند وصول هذه المراكب إلى دانزيج تكسر العوامات الخشبية وتباع للوقود بينما يكون ملاكها قد باعوا الذرة إلى تجار السفن، وينتظرهم مسيرة مجهدة ومملة عائدين لديارهم. تعرف هذه الهجرة السنوية باسم فروجور frujor وهو حدث ثقافى هام فى بولندا، احتُفى به شعراً ونثراً بشكل كبير. وكما أشار المؤرخ نورمان دافيز أنه الوقت الوحيد، بخلاف أوقات الحروب، الذى يتلاقى فيه البولنديون بالعالم الخارجى، والشىء الوحيد الذى يربطهم مع "العالم الأجنبى الغريب من سفن وبحر".(٣٥)

برهن هذا الانقسام على أنه قد يكون حاسماً، ليس فقط بالنسبة لثروات بولندا بل للأمة التى استفادت منه على أفضل وجه الهولنديون. مثل أهل أثينا القدماء قبلهم، دفع نقص الأرض الزراعية الهولنديين أن يبدأوا فى استيراد الحبوب قبل معظم الناس، ولذلك عندما بدأ الآخرون فى القرن السادس عشر أن يلحقوا بهم كان عند الهولنديين أسطول تجارى له وزنه بوجود ملحوظ فى دانزيج. وبحلول سنة ١٦٥٠ أصبحوا يتحكمون عمليا فى تجارة الحبوب البولندية، ليس أقلها بسبب قانون غريب صدر سنة ١٤٩٦ يمنع التجار البولنديين من السفر فيما وراء البحار. كان لعشرات التجار الهولنديين مراكز دائمة فى دانزيج، وكان "أسطول أمستردام" المكون من ٢٠٠٠ سفينة

(*) Hanseatic League التجمع الهانسياتيكى: هو اتحاد بين مؤسسات تجارية داخل مدن شمال ألمانيا والبلطيق.

يحمل الحبوب إلى فرنسا، وإنجلترا، والبرتغال وبعيداً حتى فينيسيا. وتنعكس سيطرة التجار الهولنديين بشكل أكثر عمومية فى العقود بينهم وبين مموليهم البولنديين Lieferantzkauf: والذى يبدو مألوفًا بشكل محبط لكثير من المنتجين فى العصر الحديث. فالكميات والسعر وتاريخ التسليم معدة لمدة سنة مقدما ومعدة كلية بكل المخاطرة والنفقات على المنتج.

كان هناك دائمًا الكثير من المال الذى تدره تغذية المدن. والأمر المهم الذى عرفه الهولنديون على أحسن وجه، أن تتأكد أنك تتحكم فى الإمداد. وبالرغم من تشعبهم بعيدا حيث بدأ الهولنديون شركة الهند الشرقية سنة ١٦٠٢، إلا أن حبوب البلطيق ظلت العمود الفقرى للهولندين "العصر الذهبى"، التجارة التى يطلقون عليها "التجارة الأم".

باريس- الخبز والعنف

المرء قد يصعب عليه أن يتخيل أن هناك مصادر تكفى حاجات هذه الحفرة الشاسعة.

ن.ت.ل.دى ايسارتس٣٦

إن كمية الحبوب الواردة من البلطيق لا تعنى أى شىء بالنسبة للمدن إذا لم يكن فى استطاعتها وضع يدها على تلك الحبوب. وبحلول سنة ١٧٥٠ كانت باريس واحدة من أكبر المدن فى أوروبا، وبها حوالى ٦٥٠٠٠٠ فم مطلوب تغذيتها. ولقبت بـ"روما الجديدة" بسبب حجمها، والمدينة (على خلاف القسطنطينية هى "روما الجديدة" فعلاً) كان عليها أن تعتمد على الخلفية الزراعية المحلية لإطعامها. وعلى الرغم من أن المدينة تقع على شاطئ نهر، إلا أنها تبعد ١٧٠ ميلاً عن البحر، بعيدة مما يجعل الأمر غير عملى لاستيراد الحبوب الأجنبية بمعدل كبير. وكما وصف المؤرخ ستيفان كابلان فى كتابه "احتياطى باريس" أن تجارة الحبوب الباريسية قد تسيدت وتحكمت فى الاقتصاد الريفى لشمال فرنسا.[٣٧] وقد أعلنت "مناطق احتياطية" حول العاصمة: تتكون الأولى من منطقة عمقها ٢٠ ميلا والتى تزرع فيها الحبوب للعاصمة فقط. وعندما يكون

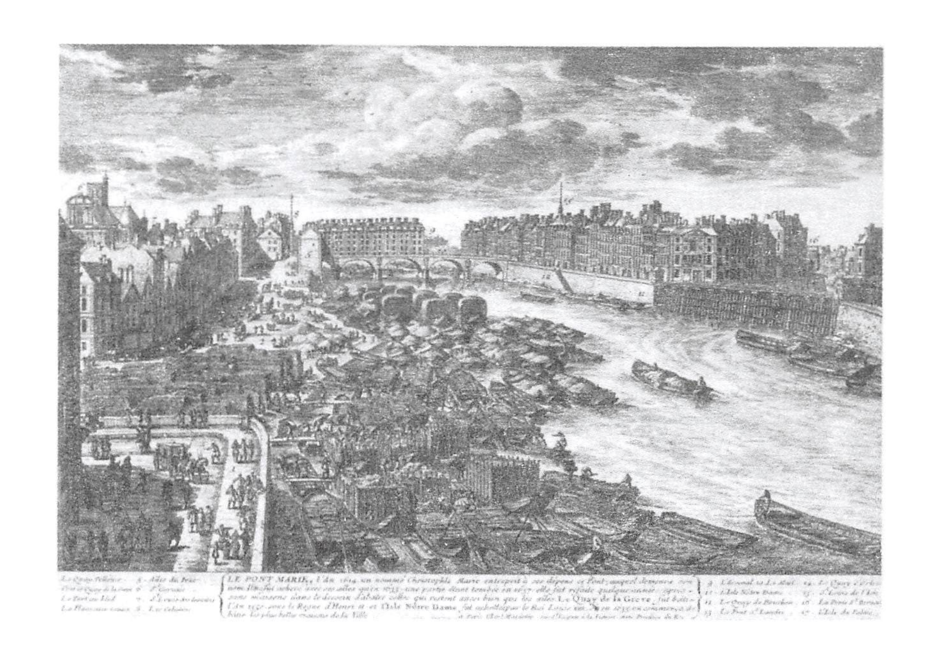
الحصاد جيداً فإن هذه "المنطقة الأولى" كافية فقط لتغطى الاحتياجات، لكن فى السنوات السيئة (وغالبًا ما تأتى مرة كل ثلاث سنوات) تمارس العاصمة حقها، بالقوة إذا تطلب الأمر ذلك، لتطلب حبوبها من مناطق أبعد. ثم "المنطقة الثانية" وتضم بيكارى وشمبانيا اللتين تدخلان فى الملعب؛ وإذا لم يكن ذلك كافيا يتم اللجوء إلى المنطقة الثالثة أو منطقة "الأزمة" وتشمل فى الأساس أغلب باقى فرنسا من محيطها الأطلنطى إلى البحر المتوسط.

وكما قال أحد المحليين، كانت عادة العاصمة هى "وضع السكين على رقبة الناس، الأمر الذى لم يقابله أهل الريف بالرضا". [٣٨] فعندما يفشل المحصول فأهل الريف فى حاجة لحبوبهم بنفس قدر حاجة أهل الحضر، لكن ولأنهم يضعون تهديدا أقل من أقرانهم أهل المدينة، فعادة لم يحتفظوا بالحبوب. كان اعتماد مواطنى باريس على المسئولين لإطعامهم يشابه ما كان عليه أهل روما، وكانوا ميالين للعراك مثلهم، وأيضًا سريعى الغضب. وكانوا يصرون على أكل رغيف الخبز الأبيض النقى ويعرف باسم bis- blanc، خبز جيد لدرجة أن لاحظ أحد الكتاب سنة ١٧٠٩ "يأكل الحرفى الصغير رغيف عيش أفضل من أحسن بورجوازى فى المقاطعة".[٣٩]

أيقن المسئولون فى باريس، تمامًا كما كان الأمرفى روما، أن تغذية الناس كانت ضرورة سياسية. وبكلمات الوزير جاك نيكر، كانت "الشيء الأساسى الذى يجب أن يشغل الإدارة."[٤٠] ولكن بدون الحصول بسهولة على الحبوب من الخارج كانت اختيارات المسئولين محدودة، وقابلوا ذلك بإصدار تشريعات للمشكلة بقدر ما أمكنهم ذلك. كانت شرطة الحبوب تسيطر وقد يقول المرء أنها تشل- على الإدارة، فالتسلسل الهرمى غير العملى للمئات من المسئولين وعلى رأسهم مسئول كبير ليس أقل من الملك نفسه "خباز الملجأ الأخير". تراقب الشرطة كل مرحلة من تجارة الحبوب، وترسل الجواسيس إلى الريف لجمع المعلومات عن ظروف السوق الحالية، وحالة المحصول

والطقس وما يدور بين المحليين وخلافه، ويتلقون التقارير وتعرض فى الاجتماعات الأسبوعية. وللتحكم فى التجارة بشكل تام بقدر الإمكان يجب أن يكون كل شىء واضحا. كل مرحلة لا بد أن تتم على الملأ حتى يمكن مراقبتها وكان مسموحا فقط لتجار الحبوب المسجلين بممارسة العمل داخل العشرين ميل المحيطة بالمدينة. فتخزين الحبوب كان محظورا، وعلى طاحنى الحبوب والخبازين والتجار أن يمتنعوا عن التدخل فى شئون بعضهم بعضاً.

كانت تلك هى النظرية على أى حال. لكن عمليا كانت تجرى عمليات هائلة بطرق غير شرعية، من خلال سوق سوداء واسعة النطاق تشمل شبكة غير قانونية اسمها "تبادل الذرة" تنعقد فى الحانات والمزارع حتى على الملأ فى الطريق. وكانت المؤسسات مرخصة أن تحتفظ بمخزون حبوب لاستخدامها؛ عملت مؤسسات مثل الأديرة والمستشفيات كصوامع غير قانونية، سامحين للتجار أن يخزنوا حبوبهم فى مقابل حصولهم على جزء من الأرباح. وفى نفس الوقت كان التجار وطاحنو الحبوب والخبازون مشغولين فى الصراع على السيطرة على إمدادات الحبوب: بداية بدأ الطحانون فى التجارة بالحبوب جامعين ثروات هائلة فى هذه العملية، ثم بدأ الخبازون فى طحن دقيقهم آخذين عمل الطحانين. وكانت شرطة الحبوب على علم تام بهذه الممارسات غير القانونية، لكنهم كانوا غير قادرين على وقفها؛ لأن الضباط أنفسهم أقروا بأن السوق السوداء، وربما يمكن تسميتها السوق الحرة- لها دور أساسى تلعبه فى تغذية المدينة، وكانت الشرطة فى موقف يبعث على الرثاء، فهم مضطرون أن يغمضوا أعينهم عن الممارسات التى هى نفسها يجب عليهم أن يمنعوها. وكانت النتيجة أسوأ ما يمكن فى العالم: سياسة التحكم التام لتجارة كانت غير قابلة للتحكم بشكل أصيل.



ميناء باريس الرئيسى للحبوب فى القرن السابع عشر. يضطر التجار والممولون للتعامل على أرصفة طينية أو على زوارق صغيرة مربوطة مع بعضها البعض.

وحتى أغلب المؤرخين العاديين يعرفون أن الخبز لعب دوراً ما فى الثورة الفرنسية. وبدلاً من أن يرى الناس نقص الغذاء كحرمان يجب على الجميع تحمله، رأوه على أنه فشل المسئولين- وفى النهاية فشل الملك نفسه. وظهرت بوضوح إشارات لأشياء آتية سنة ١٦٦٥ عندما حاول الملك لويس الرابع عشر أن يستبدل الإعانات المعاشية للجيش من القمح إلى الجاودار قوبل فى التو واللحظة بالتهديد بالعصيان. ومرة ثانية، عندما حاول لويس الخامس عشر تفادى المجاعة باستيراد الحبوب من باربای سنة ١٧٢٥ اتهموه بأنه "يجبر الناس على أن يأكلوا قمحًا فاسداً"، فكرة انتشرت بشكل واسع أثناء الثورة. [٤١] وجاءت الأزمة التى كان من الصعب تفاديها مع تعاقب من محاصيل

ضئيلة خلال ثمانينيات القرن الثامن عشر وتراكمت فى كارثتين واحدة سنة ١٧٨٨ والأخرى سنة ١٧٨٩ . وعندما تحولت الجموع إلى ثورة، حاول "خباز الملجأ الأخير" الهرب من باريس، لكن قبض عليه وأحضر ثانية إلى المدينة. وفى الواقع توقف لويس السادس عشر فى الطريق لتغيير الجياد، لكنه صور على أنه توقف لتناول وجبة: إشارة جوهرية على أن الملك جشع يحاول النفاذ بجلده ولا يهمه شعبه. [٤٢]

لندن- تغذية الخرّاج

من بين كل المدن، لا تستحق مدينة اللقب الشرفى "روما الجديدة" أكثر من لندن. وقد وصفها تاسيتس بعد عشرين سنة فقط من إنشائها سنة ٤٣ م على أنها " لندينيوم، "مركز مشهور للتجارة" ويعود الكثير من ذلك إلى الهوس الرومانى بالغذاء الأجنبى. [٤٣] فزيت الزيتون، والنبيذ، والصنوبر والزبيب والفلفل والزنجبيل والقرفة- ولا ننسى الكميات الوافرة مما هو الأهم بالنسبة للجميع Liquamen - كانت كلها تشحن من البحر المتوسط لجعل الحياة محتملة للمغتربين الرومان المرتجفين من البرد فى الصقيع الشمالى.[٤٤]

كانت لندن بموقعها المتميز من حيث نهر التايمز الصالح للملاحة ومن ناحية المد والجزر لديها العديد من الاختيارات فيما يتعلق بتغذية نفسها. لم يقدم النهر للمدينة منفذاً سهلاً للحصول على الأغذية الأجنبية فحسب بل قدم أيضاً قنوات عن طريقها تستطيع أن تصل منتجات الأراضى الزراعية الغنية من الجنوب الشرقى لإنجلترا إلى المدينة. ولقد سيطر مدد الحبوب على الاقتصاد المحلى بالفعل بحلول القرن الثالث عشر فى وجود أسواق المدينة مثل سوق وير على نهر لى، وهنلى- على - التيمز، وففرشام، ومادستون، ورتشستر على ساحل كنت الشمالى التى كانت موجودة بالفعل بحلول سنة ١٢٠٠ . ولقد نما ثراء هنلى نتيجة إمداد لندن بحبوب منطقة ميدلاند لدرجة أن كثيرا من بائعى الذرة فى العاصمة شيدوا فيها الصوامع وبنوا فيها منازلهم الثانية.[٤٥] إلا

أنه بالرغم من وفرة الإمدادات المحلية لم تفقد لندن أبدا عادتها من استيراد الغذاء من الخارج. وتظهر السجلات أنه بدءا من القرن العاشر وما بعده أن المدينة فى العصور الوسطى كانت تستورد كميات من الحبوب الإضافية من البلطيق بانتظام.

وبوجود وفرة من الغذاء فى خدمتها رفع المسئولون فى لندن يدهم عن التغذية. ولم يأخذ الملوك الإنجليز على عاتقهم أبداً تغذية مواطنيهم: على العكس، كان التدخل الملكى فى تجارة لندن يُرى كمعوق أكثر من أن يكون مساعداً. تعامل تجار لندن مستقلين فى وستمنستر، وذهبت الضرائب من مينائى النهر الرئيسيين بيلينجزجات وكوينهيث إلى المدينة والتاج على التوالى، مما طرح السؤال: مِنْ مِن هذين الميناءين قد قدم أكثر فى هذا التبادل فى المنفعة، محل اهتمام كبير للملكية المرتبطة بالسيولة المادية الدائمة. ووجود ميناء كوينهيث ضد التيار من كوبرى لندن يجعله أقل تفضيلا بين الميناءين ويمثل عائقا مما جعل الملوك المتعاقبين يحاولون التغلب على ذلك بإصدار مراسيم مثل ذلك المرسوم لإدوارد الرابع سنة ١٤٦٣ والذى ينقله جون ستو:

"... أنه من المحتم فى حالات كل المركبات أو السفن أو القوارب، كبيرة أو صغيرة التى ستستقر بالمدينة محملة بالطعام عليها أن تباع بالتجزئة، فإذا جاءت سفينة واحدة وعليها ملح أو قمح أو الجاودار أو ذرة من مناطق أخرى من وراء البحار أو حبوب أخرى أو ثوم، وبصل ، ورنجة، وثعبان الماء، والسمك الأبيض، وسمك القد، والميكيريل إلخ، فعلى هذه السفينة التوجه إلى كوينهيث لتبيع حمولتها هناك: أما إذا كانتا مركبين فواحدة تتوجه إلى كوينهيث والأخرى إلى بيلينجزجات : أما إذا كانوا ثلاثة فاثنتان إلى كوينهيث والثالثة إلى بيلينجزجات وهكذا دائما مراكب أكثر إلى كوينهيث. [٤٦]

وبصرف النظر عن وصول البضائع إلى أى من الميناءين ، فمن المؤكد أنه لم يكن هناك نقص فى الغذاء الذى يصل لندن، وربما يفسر ذلك لماذا كان الإنجليز بطيئين عند التعامل مع التجارة العالمية. حدث ذلك فقط عندما اصطدم كريستوفر كولمبس عن طريق الصدفة بأمريكا بينما كان يحاول اكتشاف مسار بحرياً إلى آسيا سنة ١٤٩٢ ،

أيقظ ذلك أخيراً الإنجليز– وهو ما حدث– فقد شموا رائحة القهوة.[٤٧] لم يستغرقوا وقتًا طويلاً ليتحققوا من خطئهم: وبعد ثلاث سنوات فقط كلف هنرى السابع المستكشف الفينيقى كابوت وابنه "السلطة الكاملة والحرية" فى "أن يغزو ويحتل ويستولى على أى شىء مثل مدن صغيرة وقلاع ومدن وجزر" قد يجدونها فى أى مكان فى العالم.[٤٨] وكانت تلك بداية لأربعة قرون من الاستكشاف والتجارة– أو الاستغلال والقرصنة – والتى قد حولت إنجلترا من وضع خلفى منعزل نسبيًا إلى قوة عظمى عالمية.

ربما دخل الإنجليز سباق التجارة العالمية للبحث عن الذهب ولكن ما وجدوه كانت المادة التى ستتحول إلى شىء أكثر قيمة، السكر. فعندما استولى أدميرال وليام بن على جزيرة جامايكا لصالح التاج الملكى سنة ١٦٥٥ لم يكن يتخيل البتة الثراء الذى تدفق من المستعمرة الجديدة. وأثبت السكر أنه غذاء لا يمكن مقاومته لدرجه أنه خلال قرن حول ليس فقط الثروة الاقتصادية البريطانية بل أيضًا نسيج المجتمع نفسه. نما الطلب على السكر بسرعة كبيرة خلال القرن السابع عشر، وسرعان ما أنشئت المزارع فى كل أنحاء الكاريبى وتم تشغيل ما يشبه المصانع مستخدمين العبيد الأفارقة، "السلعة الزائفة" المخجلة التى قام عليها كثير من الثراء الاستعمارى.[٤٩] وبداية صدرت إنجلترا نصف سكرها المنتج إلى بقية أوروبا لكن بحلول سنة ١٧٥٠ زاد الاستهلاك المحلى لدرجة أن كل التصدير قد توقف تمامًا. إلا أنه وكما أشار حاكم شركة الهند الشرقية سيرجوسيا تشايلد، بأن إنجلترا لا تحتاج أن تصدر سكرها إنها تستطيع أن تدبر أمورها بشكل جيد جداً بالتجارة مع مستعمراتها الأجنبية[٥٠] .

وبحلول القرن الثامن عشر كانت لندن مدينة مزدهرة اقتصاديًا ويرجع الفضل بصفة كبيرة إلى تجارة "الذهب الأبيض الجديد". كان عشر السكان يعيشون فى العاصمة ، وربع هؤلاء مرتبطين بأعمال فى الميناء يتعاملون مع بضائع تنساب من كل أجزاء العالم. وأثناء تجوال صمويل جونسون بين أرصفة الميناء المزدهرة مبديا إعجابه بمحتوياتها كتب:

"إن من يفكر مليًا فى مدى هذه المدينة المدهشة، يجد أنه من الصعب أن يتصور، ما هى الطريقة التى يتوفر بها الكثير على الدوام فى أسواقنا، وكيف يتم مد القاطنين بانتظام بضروريات الحياة؛ ولكنه عندما يفحص المحلات والمخازن يرى المخزون الضخم لكل أنواع البضائع المتراكمة الجاهزة للبيع... سيميل إلى أن يستنتج أن مثل تلك الكميات لا يمكن بسهولة أن تنتهى..." (٥١)

كانت لندن فى طريقها أن تصبح مدينة غنية؛ وكما أشار دانيل ديفو صارت المدينة طائشة بهذا الغنى بشكل متزايد. وكتب يقول "سيكون من الصعب فى أزمنة تأتى فيما بعد أن نتصور محل طهى المعجنات والذى كانت عشرون جنيهًا كافية تمامًا لتأسيسه بكل الأشياء المطلوبة للبيع، إلا أن تجهيز واحدة من تلك المحلات يتكلف الآن ما يزيد على ٣٠٠ استرلينى، Anno Domini (فى سنة محددة بعد الميلاد) سنة ١٧١٠: سجل تلك السنة!"(٥٢) ربما كان ديفو مستاء جداً لإسراف معاصريه لكنه كان يرى أيضًا فوائد ذلك على الأمة. ربما كان أهل لندن يسرفون فى استخدام السكر، لكنهم كانوا يحتاجون للخبز والزبد والتى كما أشار ديفو فى رحلته داخل كل جزيرة بريطانيا العظمى سنة ١٧٢٠ كان شيئا جيدا لكل فرد:

"إنها ليست المملكة هى التى تجعل لندن غنية، لكن لندن هى التى تجعل باقى المملكة غنية. تتراسل البلاد مع لندن، لكن لندن تتراسل مع العالم. تمد البلاد لندن بالذرة والماشية، وإذا لم يوجد مثل هذه المدينة الكبرى (متروبولس) ماذا كان سيحدث للفلاحين؟... ترسل البلاد ذراها وشعيرها وماشيتها وطيورها وفحمها وسمكها كلها إلى لندن، وترسل لها لندن البهارات والسكر والنبيذ والأدوية والقطن والتيل، والتبغ وكل الضروريات المستوردة ... لندن تستهلك الكل، وتدور وتصدر، وأخيرا تدفع فى النهاية للكل وتلك هى التجارة. (٥٣) "

إن الرغبة الشديدة لاستخدام السكر جعلت من لندن- وبريطانيا- أول مجتمع استهلاكى فى العالم. وخلق ذلك المزيج الثلاثى المر القهوة والشاى والكاكو، رغبة

مسكرة: عدم وضوح للحدود بين الرفاهية والحاجة. وكواحد من أول الذين شاهدوا هذه الظاهرة، رأى ديفو أن العالم حوله يتغير، إلا أن الأمور استغرقت ٥٠ سنة أخرى قبل تحقق الأحداث التى وصفها كنظام اقتصادى جديد: بدء مرحلة من الجوع التى قد لا يمكن أبدا إشباعها.

حالة التجارة الحرة

فى أوائل القرن الثامن عشر كان التباين فى الثروة بين باريس ولندن قاسيًا. وأصبح تعداد لندن والبالغ ٦٧٥٠٠٠ نسمة يتخطى تعداد باريس كأكبر مدينة فى أوروبا؛ إلا أنه بينما كانت العاصمة الفرنسية قد أصبحت تئن بشكل متزايد بمددها الغذائى، كان كل أهل لندن مشغولين بكسب الأموال لدرجة أن المسئولين لم يفكروا ولو للحظة عن كيفية تغذية مواطنيهم.

وكان أحد الرجال الذين لم يتركوا هذا التباين دون أن يلاحظوه هو آدم سميث، اسكتلندى ابن ضابط جمارك، وأستاذ فلسفة الأخلاق بجامعة جلاسكو، ومؤلف واحد من أعظم الأبحاث الاقتصادية تأثيرًا على الإطلاق، "دراسة فى طبيعة وأسباب تراث الأمم" الذى نشر سنة ١٧٧٦ . وضع سميث فى هذا البحث المشهور مبادئ الرأسمالية الحديثة؛ وبخاصة فكرة أن السوق القائم على التجارة الحرة هو أفضل طريقة لتكوين الثروة، وحقيقة أن فكرته تبدو اليوم واضحة تماما ما هى إلا دليل على قوتها، لكن فى أيام سميث كانت بعيدة تماما عن أن تكون واضحة. ودفع سميث أنه بالرغم من أن الزراعة شكلت أساس ثروة الأمة إلا أن المدن لعبت دورا حيويا فى دفعها إلى الأمام:

"التجارة العظيمة لكل مجتمع متحضر هى التى تجرى بين مواطنى المدينة وأولئك الذين فى الريف ... يمد الريف المدينة بالوسائل للبقاء ومواد التصنيع. وتدفع المدينة بأن ترسل جزءًا من الناتج المصنع إلى مواطنى الريف. والمدينة التى ليس بها -ولا تستطيع أن يكون بها- مواد إنتاج قد يقال عن حق تمامًا أنها تجنى كل ثرائها وبقائها

من الريف. ولكننا يجب ألا نتصور، على الرغم من ذلك، أن مكسب المدينة هو خسارة للريف. إن الأرباح لكليهما مشتركة متبادلة... (٥٣)"

ومعًا خلقت المدينة والريف سوقًا مربحًا مشتركًا- سوقًا لا يتطلب أى قواعد حيث أنه يعمل كلية من خلال الاهتمام الذاتى التنافسى لكثير من الأفراد. ولذلك "فاليد الخفية" للتجارة قد نظمت نفسها.

وبترسيخه مفهوم التجارة الحرة ذهب سميث ليتصور كيف يعظم فوائد هذا المفهوم منهيا رسالته بأن أفضل وسيلة هى بتوسيع السوق بالاستثمار فى وسائل النقل:

"فالطرق الجيدة والقنوات والأنهار الصالحة للملاحة تضع المناطق النائية فى الريف على مستوى قريب من تلك المجاورة للمدينة بتقليل الإنفاق على العربات. وبهذا الشكل نأتى إلى أعظم التحسينات... إنها مفيدة للمدينة عن طريق تحطيم احتكار الريف فى منطقته المجاورة. (٥٥)"

وكون سميث ليس فلاحًا، فقد استطاع أن يرى العلاقة بين المدينة والريف بعين نزيهة. إلا أنه أقر بالحقيقة غير السارة التى قد يقضى وليم كوبيرت حياته يحتج ضدها: تحديدًا العملية الحرة للرأسمالية قد تتسبب فى خسارة لا يمكن تفاديها:

"إنه صحيح أن سكان المدينة يجب دائما أن يتمكنوا من البقاء فى الأساس ويحصلوا على كل المواد والوسائل للصناعة من الريف. لكن أولئك الذين فى مدينة بالقرب إما من ساحل البحر أو على شاطئ نهر صالح للملاحة لا يكتسبون تلك الأمور بالضرورة من الريف فى المناطق المجاورة. فلديهم مجال أوسع كثيرًا. وقد يحصلوا عليها من أبعد أركان العالم ... وقد تزدهر مدينة وتصبح فى ثراء كبير وإشراق، بينما ليس الأمر كذلك بالنسبة للريف المجاور فقط، بل لكل هؤلاء اللذين كانت تتعامل معهم المدينة ويبقون فى فقر وتعاسة. (٥٦)"

مدينة عملاقة على نهر صالح للملاحة: ليس هناك وصف للندن فى القرن الثامن عشر أفضل من ذلك. وبالرغم من أن سميث لم يذكرها بالاسم، فإن لندن قد عرضت ما سماه "المنافسة المثالية": تركت قوى الإمداد والطلب لوسائلها الخاصة. لم يتنبأ نموذج سميث بتعاسة البشر فقط ولكن أيضًا بالمكاسب الاقتصادية، صيغة ثبت أنها حكيمة بشكل هائل.

"لا أحد يفعلها"

نشر مؤرخ الأحداث الاجتماعية جورج دود، بعد ثمانين عامًا من نشر "ثراء الأمم"، ما سماه هو "مخطط" لندن، واصفًا "المتغيرات الرئيسية، ومصدر الإمداد والكميات المحتملة، وأساليب الوصول وعملية التصنيع والغش المتوقع، وآلية توزيع الغذاء لمجتمع يتكون من مليونين ونصف"(٥٧) . وكان الكتاب الناتج "غذاء لندن" سجلاً شاملاً لكل شىء يمت بصلة لإمدادات الغذاء للعاصمة الفيكتورية. هل تريد أن تعرف كم طنًا من البطاطس تم بيعها فى حديقة كوفينت سنة ١٨٥٣؟ اسأل جورج دود: ٧٢٠٠٠ , وعدد رؤوس الماشية والدواجن التى تم استيرادها للعاصمة فى نفس السنة؟ ٢,٢ مليون. وكم سفينة رست كل يوم فى موانى المدينة؟ ١٢١ والتى كلها ماعدا ١٥ مصنعة فى بريطانيا، وعدد ٥٢ جاءت من المستعمرات محضرة سنويًا ٨٦ مليون رطلاً من الشاى من الهند والصين من بين أشياء لأخرى. كانت أبحاث دود مفصلة لكنه عندما حاول أن يفسر كيف يصل كل هذا الناتج إلى لندن، فلقد اعترف بأنه كان عاجزًا عن الإجابة:

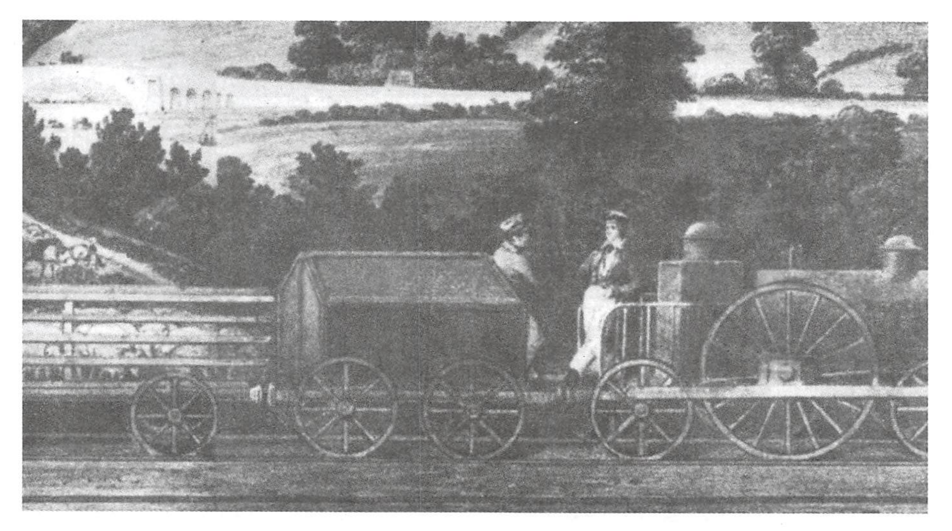
"أنه من غير المفيد أن تسأل عن طريق أى إدارة مسئولة مركزية أو تحت أى نظام متحكم، لمدينة مثل لندن يتم مدها يوميا بالغذاء. "لا أحد يقوم بذلك". فمثلاً لا أحد يهتم بأنه يجب أن تصل كميات كافية من الغذاء إلى لندن سنة ١٨٥٥ لعدد مليونين ونصف من البشر خلال اثنين وخمسين أسبوع. إلا أن مثل هذا التموين يصل لندن. (٥٨)

ومنذ أيام جورج دود ما زالت "اليد الخفية" التى تطعم لندن تعمل بكامل كفاءتها وطريقتها لم تتغير إلا قليلا لعدة قرون. ما زالت الماشية تساق فى شارع سانت جورج لسوق الماشية فى سميث فيلد وما زالت الأوز تتهادى من اسيكس، وسفن الشاى الشراعية ما زالت تبحر فى نهر التايمز. إلا أن الأمور على شفا التغيير. ففى سنة ١٨٣٥ أنشئ أول خط سكة حديد إلى لندن (بربط جسر لندن وجرينتش) وبعد سنتين تم تركيب الخط الأكثر تأثيراً بين لندن وبيرمينجهام منتهيا بمحطة يوستون. واعترف دود أن السكك الحديدية جاهزة لتحدث ثورة فى الطريقة التى تغذى بها المدن. وكتب يقول" إنه يحتمل بشكل ضئيل جداً أن تبالغ عندما تتكلم عن قيمة نقل الغذاء السريع والسهل إلى مدينة مهولة مثل لندن، فالسلع المتنوعة، والأسعار التى يمكن أن تباع بها تعتمد بشكل وثيق على ذلك. وبذلك تصبح تقريبا مسألة حياة أو موت بالنسبة للسكان"(٥٩) .

كان أكبر وأهم تأثير للسكك الحديدية، على الأقل بالنسبة للمواطنين الجائعين بلندن وليفربول ومانشستر هى السماح لنقل الغذاء بكميات ضخمة، وهكذا تنقذهم من المصير الذى أنهك باريس لمدة خمسين سنة من قبل. والأمر الأقل ظهورا أنه بينما تم فيه حل أكبر وأقدم المشاكل التى تؤرق المدن، أن السكك الحديدية ولدت مشكلة أخرى، وفى النهاية أكبر. كان الغذاء والجغرافيا الطبيعية التى تقدمه يحددان أين بنيت السفن حتى القرن التاسع عشر، وإلى أى مدى ستنمو. لكن السكك الحديدية، جعلت احتمال بناء المدن فى أى مكان وبأى حجم ممكنا . لقد حطمت السكك الحديدية قيدا كان دائما يمنع الامتداد الحضرى، وحيث أن الجغرافيا قد نحيت جانبًا (ومعها نظريات فون ثونين لاستخدام الأرض) بدأ بساط المدينة ينبسط بكامل اتساعه. انبثقت الضواحى من المدن، واندمجت الضواحى لتشكل شبكات متصلة بالتجمع الحضرى، والتى أصبح سكانه يتوقعون أن يقدم لهم الغذاء، وبدأت هذه التجمعات تخضع لنوع الاستهلاك الذى كان مقصورا من قبل على المدن المجاورة للبحار مثل لندن.

كان هناك كثير من المال الذى تم الحصول عليه من تغذية المدن الممتدة لكن أكبر الأرباح لم يعد بعد من البضائع الأساسية مثل الحبوب، بل من بضائع لها قيمة مضافة

وهى اللبن، وهو أول غذاء لم يستفد فقط من سعة الحمل للسكك الحديدية بل أيضًا من سرعاتها. مثل ما كان "لبن السكة الحديدية" اكتشافًا جديدًا لسكان لندن فى العصر الفيكتورى. فلا داعى بعد اليوم لشراء ناتج زرائب البقر غير الصحى داخل المدينة، فمن الممكن الآن تحميل اللبن الطازج من مقاطعات صحية مثل ديفون ودورست وسمرست على قطارات الساعة السادسة صباحًا ليصل إلى لندن فى موعد الإفطار. وبالرغم من أن هذا النظام لم يكن مثاليًا (فاللبن قد فسد فى فصل الصيف الحار حيث لم يصل فقط حامضًا بل تمخض جامدًا نتيجة حركة القطار) وسرعان ما أصبح ينظر إلى أن السكة الحديدية سلعة مرغوبة بشكل كبير ومربحة أيضًا. شكل اللبن مع السيريال الأمريكى والباكون الدنماركى والبيض نمطا جديدًا لتذوق طعام الإفطار البريطانى العظيم. وجعل من هؤلاء الذين يقدمونه أغنياء جدًا بكل تأكيد (كان من بينهم بقال لندنى اسمه جون سانسبرى).

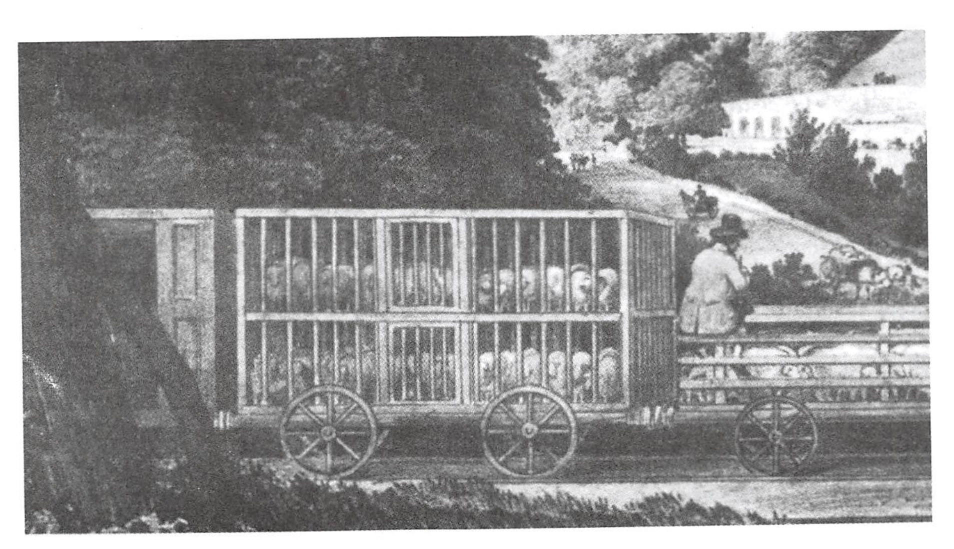


السكة الحديد الغربية العظيمة سنة ١٨٤٠ تحمل حيوانات متجهة للمدينة

إذن، وكما هو الحال الآن، أصر سانسبرى على نظافة ونضارة غذائه. افتتح المحل الأصلى فى درورى لين سنة ١٨٦٩، وكان ينظف محله بعناية شديدة ويسمح

لزبائنه أن يملأوا جرارهم باللبن من ممخضات اللبن اللامعة الموضوعة على طاولة من الرخام. بالرغم من أن لبن السكة الحديدية، يأتى من أماكن أبعد إلا أنه يبدو- وربما بالفعل- أكثر نضارة عن اللبن القادم مباشرة من البقرة فى الزريبة المختلطة بالروث والموجودة على بعد خطوات، ويحمل ذلك اللبن معه الرائحة الريفية المحببة. وسرعان ما أصبح ذلك اللبن مفضلاً لدرجة أن سانسبرى أتاحه فى غير أوقات العمل للزبائن عن طريق "بقرة آلية": مضخة تعمل بالعملة يمكن تشغيلها وأنت واقف فى الطريق. كان سانسبرى يبتكر تجارة البقالة الحديثة، وخلال سنوات قليلة افتتح أفرعًا جديدة فى لندن ممولاً إياها من مخازن مركزية عن طريق "أسطول توزيع" من عربات تجرها أحصنة. ربما كانت العربات تسير بالتبن، لكن لوجستية التجارة الحديثة وصل تأثيرها فعليًا.

بدأت أيضًا أوجه إمدادات الغذاء الأخرى للندن فى التحديث. ونتيجة للزيادة السريعة فى تعداد لندن، أصبحت تناضل من أجل تغذية نفسها للمرة الأولى فى



تاريخها، وشعرت الحكومة أنه ليس لديها اختيار سوى التمادى فى المبدأ الذى اعتمدت عليه المدينة دائمًا- "اليد الخفية للتجارة" - بقدر المستطاع. وأصبحت الدولة بنهاية القرن، أكبر مستورد فى العالم ليس فقط للحبوب بل بالنسبة للأغذية المصنعة

والمحفوظة أيضًا. فبينما فقراء المدينة يأكلون القمح الأمريكى اكتشف البريطانيون من الطبقة المتوسطة بهجة معلبات الخوخ أو البرقوق والمشمش من كاليفورنيا واللبن المكثف من سويسرا. وعندما وصلت الشحنة الأولى على المركب من اللحوم المجمدة من استراليا إلى لندن سنة ١٨٨٠ وكانت فى حالة جيدة تمامًا بعد عدة أسابيع فى البحر استقر مستقبل النمط الاستهلاكى البريطانى.(٦٠)

اتحاد الألبان

بنهاية القرن التاسع عشر، لم يكن هناك نقص فى الغذاء فى لندن، لكن لم يكن فى مقدرة كل أهل لندن أن يأكلوا. وعندما ماتت الملكة فيكتوريا سنة ١٩٠١، كان ثلثا الثروة فى مملكتها فى أيدى ٢,٥٪ من السكان، وكما كشف الإصلاحى الاجتماعى تشارلز بوث فى مسحه التفصيلى "الحياة وعمل الناس فى لندن" سنة ١٩٠٣ ، حيث عاش قسم كبير من الـ ٩٧,٥٪ الباقين فى ظروف مقبضة مثل تلك التى عاشها الناس فى روما القديمة (أو أسوأ: فعلى الأقل كان بعض الرومان يحصلون على الخبز مجانا)(٦١) .

وأحدث مسح بورث الواقع فى ١٧ مجلدا صدمة موجعة للقارئ. يعيش كثير من اللندنين فى ظروف قذرة مزدحمة، وكان ٣٠ ٪ تحت حد الفقر. وقد أنب بوث معاصريه على عدم إحساسهم بأحوال رفاقهم الرجال:

"إن الكلمات " خبزنا كفافنا أعطنا اليوم" لا تعنى الكثير بالنسبة لنا، هل نفكر أبدا ماذا تعنى هذه الكلمات للفقير؟ إنى متأثر دائما بالصور المختلفة لحياتنا بمقارنتها بتلك لهؤلاء الذين يعيشون على أجورهم اليومية، ومن يوم ليوم ومن اليد إلى الفم. سيقول بعض من أصداقائى "تعنى الفرق بين المقتصد وغير المقتصد" ولكنى لا أعتقد ذلك. (٦٢)

والأمر الذى أصبح واضحاً أن ترك إمداد الغذاء كلية تحت رحمة "الأيدى الخفية" للتعامل التجارى كان له جانب سلبى. بينما كانت صناعة الغذاء الوليدة جيدة جداً لإنتاج الغذاء ونقله، كانت تغذية فقراء المدينة ليست هدفها. ومن الطبيعى أن ترك هذه الصناعة لأساليبها يجعلها تفكر فى تعظيم أرباحها، وهذا يعنى استهداف هؤلاء الذين فى استطاعتهم أن يدفعوا. وبينما اختفى سكان المدينة الأكثر فقراً من على شاشة رادار إمدادات الغذاء، تنافست شركات الغذاء للحصول على أقصى مكاسب من السوق بأن قاموا بعمل كل ما حاولت كل إدارة مدينة فى التاريخ أن تمنع حدوثه وهو: أنهم توحدوا.

وببداية الحرب العالمية الأولى أصبح الناس على دراية أكبر بالفوائد الغذائية للألبان، وارتفع اللبن من شراب جديد غير مألوف إلى ما أطلقت عليه الحكومة "أكثر الأغذية ضرورة". وأصبح حصول الجماهير على"لبن جيد ونظيف" يرى على أن له أسبقية ملحة أكثر من الخبز، إلا أن توريد اللبن يتم عن طريق خمسة تجار جملة كبار، اندمج اثنان منهم سنة ١٩١٥ ليكونا اتحاد منتجى الألبان مما جعلهم يتحكمون فى نصف إمدادات العاصمة. وبينما كان مجلس العموم يناقش ما إذا كان ذلك يمثل احتكاراً خطيراً أم لا، أجاب اتحاد الألبان الجديد على السؤال برفع الأسعار للدرجة التى اضطرت الحكومة أن تفعل شيئًا. أممت الحكومة إنتاج الألبان سنة ١٩١٨ تحت مسمى مجلس التحكم فى الألبان الجديد؛ ولكن السلطة الجديدة ثبت أنها قصيرة العمر. وبعد قضاء سنة فى تشاحن مع منتجى الألبان والبائعين لم تستطع اللجنة تثبيت سعر عادل للألبان وسرعان ما انهارت بعد ذلك. ثم تم تحويل "اتحاد الألبان" إلى اللجنة القائمة على الثقة Standing Committee on Trusts، السابقة على لجنة الاحتكارات والاندماجات، وكانت كسابقتها بلا أنياب. (٦٣)

وبدا واضحًا بنهاية الحرب فشل الحكومة فى انتزاع السيطرة على إمداد لندن بالألبان. وزاد نصيب اتحاد منتجى الألبان إلى ٨٠٪ ، وفى سنة ١٩٢٠اتسع عملها بامتلاكها ٤٧٠ مركز بيع فى العاصمة. وكما أشارت مذكرة لوزارة التغذية "إذا ظلت

الدولة تقف متفرجة سيستمر هذا النمو دون رقيب واضعاً المستهلك تحت رحمة محتكر قوى يتحكم فى غذاء أساسى."(٦٤) لكن كان ذلك بعد فوات الأوان. ومن هنا فصاعداً أصبحت صناعة الغذاء هى التى لها الأمر والنهى وليست الحكومة.

الأكبر أفضل

تحركت الأشياء بعض الشىء منذ أن هدد "اتحاد الألبان" لندن أول مرة وكما توقع آدم سميث- ولكن بمقياس لم يكن يتصوره- فروابط النقل الأفضل بين المدينة والريف قد فتحت بالتأكيد أسواق المدينة لتنافس أكبر. لكن المدى العالمى لهذه الأسواق يغير كل شىء. ويمثل عالم الأمم الصناعية الآن عملياً مدينة واحدة مهولة؛ وباقى العالم هو خلفيته الزراعية. ففى القرية العالمية الجديدة، نأكل كلنا نفس الطعام، وتمدنا نفس الشركات بالغذاء المتاح فى نفس المحلات، وقوانين التنافس التى تخيلها سميث لا تسرى بعد. وتم التوحد بين شركات صناعة الغذاء فى القرن العشرين وعلى المدى الطويل لم يراقب ذلك أحد. واليوم تتعامل ٣٠ شركه مع ٣٠٪ من تجارة الغذاء فى العالم؛ إحصائية متناسقة بأناقة تعطى فكرة ما عن القوة غير المسبوقة لتكتلات عظمى لإمدادات الغذاء الآن.(٦٥) وهناك إحصاءات مهيبة مماثلة عن المبيعات السنوية لأكبر ثلاث شركات: نستله وفيليب موريس (كرافت) وكون أجرا Foods ConAgra فقد باعوا أغذية بقيمة ٦١ بليون دولار، ٣٤ بليون دولار و١٤ بليون دولار على الترتيب سنة ٢٠٠٥ . ولم يحدث أبدا فى مجال الاستهلاك البشرى، أن تمت تغذية مثل هذا العدد الضخم بمثل هذا العدد الضئيل من الشركات.

وعندما تتعامل مع منتجى غذاء بهذا الشكل، ليس من الغريب لبائعى التجزئة من أمثال Tesco الحريصين على أن يتوسعوا: فهم فى حاجة إلى قوة الشراء التى يستطيعون الحصول عليها من الناس. ربما تبدو شركة تسكو على أنها كبيرة فى مشهد بائعى التجزئة البريطانى لكن على المستوى العالمى ما زالت سمكة صغيرة

نسبيًا. ودخلها من المبيعات ٣٨ بليون استرليني سنة ٢٠٠٦ يخفت بجانب مبيعات وول- مارت التي تتراوح مبيعاتها حول ٣١٢ بليون دولار (١٧٦ بليون إسترليني) ولقد تأكدت سيادتها تلك السنة على قيمة البقالة العالمية. وأعلن التقرير السنوى للوول- مارت Building Smiles أن مبيعاته لتلك السنة زادت بنسبة ٩,٥٪، بإضافة ٥٣٧ محل و ٥٠٠٠٠ مستخدم (أو "رفاق" بمقولة وول- مارت) مما يجعل العدد العالمى للمحلات ٦١٠٠ وقوة عاملة من ١,٨ مليون. ٦٦ وبقراءة الإحصاءات حول وول - مارت فكأنك تقرأ حول أشياء من الفضاء الخارجي: الأرقام هائلة ومن الصعب استيعابها. ومن حسابات الأمم المتحدة سنة ٢٠٠٠ فإن مبيعات تلك الشركة أكبر من صافى الناتج المحلى لاقتصاد ثلاثة أرباع دول العالم. وتضاعفت هذه الأرقام بعد ستة أعوام. ويمكن للمرء أن يتخيل أن أكبر الابتسامات سيراها على وجوه حاملى أسهم وول مارت.

حقًا إن تغذية المدن هذه الأيام عمل كبير جدًا، ولكن وكما اكتشف منتجو الحبوب البولنديون فى القرن السابع عشر يجب أن تكون فى المكان الصحيح من سلسلة الغذاء لكى تربح. ولقد انحرفت السيطرة فى صناعة التغذية الحديثة بعيدا عن الفلاحين أكثر من أى وقت مضى إلى هؤلاء الذين يسيطرون على سلسلة إمداد الناس بالغذاء. ولقد حسب خبير سياسة التغذية ماريون نستلة سنة ١٩٦٦ أن ٢٠ ٪ فقط مما يصرف على الغذاء فى الولايات المتحدة يذهب للمنتجين؛ والباقى على قيم مضافة، "العمالة وتعليب، ونقل، ودعاية، وأرباح". [٦٧] فالتكتلات الكبيرة فى صناعة الغذاء الحديثة لها قوة سلطة هائلة بالرغم من صغر دورها.

كانت الحبوب فى القرن السابع عشر سلعة قيمة بما فيه الكفاية تأمر بسعر معقول، لكن وكما دفع خبيرا سياسة الغذاء تيم لانج ومايكل هيسمان فى كتابهما "حروب الغذاء"، فى الأعمال الزراعية الحديثة، أن الزراعة نفسها فى طريقها لتصبح غير ذات موضوع. [٦٨] أصبحت المواد الغذائية الأساسية مثل الحبوب والبطاطس "تعامل كسلعة"، وصارت قيمتهم الفعلية منخفضة لدرجة أن المزارعين غالبا ما يحصلون على أقل من قيمة إنتاج هذه الأشياء. والأسعار يحددها التجار والذين لا

تحمل قراراتهم إلا القليل، أو لا علاقة لها بالمنتج الذى يبيعونه، وغالبًا ما تكون النتائج مدمرة. فعلى سبيل المثال كان قرار وول- مارت سنة ٢٠٠٢ بتخفيض سعر الموز لديها بمقدار الثلث (مجرد وسائل تحايل للبيع حيث معروف أن الموز يباع بكميات متساوية مهما كان سعره على الرف) مما أحدث هبوطا لحظيًا فى أسعار الموز فى جميع أنحاء العالم. اضطر التجار الآخرون أن يفعلوا نفس الشيء مما وضع ضغطًا على الموردين الذين حولوا خسارتهم إلى المزارعين فى الكاريبى وكوستاريكا، الذين انتهوا بأن دفعوا أجورًا للعمال أقل من الحد الأدنى القانونى ليجمعوا الفاكهة. [٦٩] ليس الفلاحون فقط فى العالم النامى هم الذين يجابهون الحائط. فعندما ندفع نحن ٧٠-٨٠ بنس للتر اللبن فى بريطانيا، يفترض معظمنا أن الفلاحين يحصلون على أكثر من الـ ١٨ بنس التى تدفع لهم فى الحقيقة - ويمثل ذلك خسارة ثلاثة بنسات لكل لتر للفلاح المتوسط[٧٠] . عندما تتصور أن ٣-٤ بنس زيادة لكل لتر قد يحافظ على منتجى الألبان البيريطانيين ليستمروا فى عملهم، فهو أمر غير مفهوم بالمرة.

ويتأثر مصنعو الأغذية أيضًا. وقد فصل تشارلز فيشمان فى كتابه عملية تحايلية أخرى فى مبيعات وول- مارت "تأثير وول مارت" متضمنًا بيع جرات سعة الواحدة جالون(*) (نعم جالون) مخلل بسعر منخفض بدرجة سخيفة يصل إلى ٢,٩٧ دولار. [٧١] لا يمكن إغفال المساومة بالرغم من حقيقة أن قليلاً من الناس يستطيع الاستفادة من جالون من الخيار المخلل (الذى بمجرد فتح العبوة فإنه يفسد بسرعة)، وسرعان ما اختفت العبوات من على الرفوف بمعدل ٢٠٠٠٠٠ فى الأسبوع. كادت هذه الحيلة السخيفة أن تذهب بعقل فلاسيك مورد المخلل لوول مارت. وعملت الشركة لعامين ونصف بالرغم من أن حجم المبيعات كان أكبر مما تخيله ولو فى أغرب الأحلام، واضطرت الشركة للتوسع بينما لم تحقق فعليًا أى أرباح. وكما أشار فيشمان كان سوق المخلل كلية عبارة عن وهم لم يستفد منه المستهلك ولا المنتج. ويعطى المقياس الغريب للتكتلات الغذائية الحديثة القوة ليخلقوا واقعهم الخاص بهم.

(*) جالون حوالى أربعة لترات .

الباب الدوار

منافسونا أصدقاؤنا. وعملاؤنا هم الأعداء

جيمس راندل، الرئيس السابق لشركة حبوب أرثر دانيلز ميدلاند[٧٢]

أمدتنا صناعة الغذاء الحديثة بما كان أسلافنا يتوقون إليه دائما: غذاء رخيص ووافر. والآن كوننا حصلنا عليه، فالقليل منا مهموم حول كيفية وصوله إلينا. لكن الشركات التى تورد غذاءنا تتحكم فينا بشكل غير عادى، بطريقة يجب علينا أن نكون قلقين تجاهها حقًا. ربما تكون الفلاحة "قد صارت غير ذات صلة بالموضوع" لكننا ما زلنا نحتاج لنأكل. وهكذا على سبيل المثال إذا تبين أن ٨١٪ من كل اللحوم البقرية الأمريكية فى يد أربع شركات تجهيز لحوم عملاقة فقط، الذين فيما بينهم يربون نصف الماشية فى الولايات المتحدة، أين سيقف آكلى البرجر الأمريكى؟[٧٣] لا يتوقف تجميع شركات صناعة الغذاء عند الولايات المتحدة فقط: ٨٥٪ من سوق الشاى العالمى تحتكره ثلاث شركات فقط. وخمس فقط يحتكرون ٩٠٪ من التجارة العالمية للحبوب.[٧٤] لا بد وأن آدم سميث يتقلب فى قبره.

ليس هناك على المستوى العالمى شىء يدعى التجارة الحرة فى الغذاء. وبدلا من ذلك هناك قوة أكبر لاحتكار قلة من الشركات تقتسم الكعكة فيما بينها. وممارسة الوقوف ضد المنافسة فى صناعة الغذاء أمر وبائى: أظهر تقرير حديث لمؤسسة "آكشن إيد" Action Aid أنها وجدت أن ٨٥٪ من كل الغرامات الموقعة بسبب التحكم فى الأسعار تم دفعها عن طريق شركات التغذية الزراعية. لكن تغريم شركات النقل عند توقيعها على اتفاقيات غير سليمة ليس لها تأثير إلا مثل تغريم لاعبى كرة القدم عندما يسبون أحداً ما. ودفع الغرامات هو فقط واحد من معوقات الأمور. وواحد من سجلات مسارات شركة وول مارت مع الحكام تشبه مهاجم محترف أجبر على جمع أوامر ضد نظام السلوك الاجتماعى ASBO anti Social behavior order : لدى الشركة حقائب مختلفة تتضمن العدد الأكبر من القضايا فى التاريخ، تتعلق بتوظيف ١,٦ مليون أنثى بأجور تقل عن الحد الأدنى القانونى[٧٥]، وتسلك شركات مثل وول مارت وكأنها فوق القانون، طالما أن أرباحهم تتعدى الغرامات التى يدفعونها وهم مرتاحون تماما، فدع الأمور تسيير.

وقد تجاوز توريد الغذاء فى بريطانيا وأمريكا فعلياً سيطرة الحكومة. ويعتمد على شركات النقل أن تتحمل هذا الدور الأعظم حيوية. ولقد تسبب جورج بوش فى هيجان شديد عندما أعلن سنة ٢٠٠٢ أن مجلس الشيوخ سيدفع فى صفقه هائلة، دعما مقداره ١٧٤ بليون دولار لمزارعى أمريكا على مدى فترة العشر سنوات التالية، ولم يكن أغلب هؤلاء المزارعين من نوع من تربوا فى بيوت الآباء والأجداد كما فى مسلسل البيت الصغير فى المروج(*) Little house on the prairie. وفى الحقيقة فتسويق المنتجات الزراعية الأمريكية له دور قوى فى الحكومة وفى رسم سياسة الغذاء العالمى أيضًا. وعندما قام دان أمستوتز Dan Amstutz نائب الرئيس السابق لشركة كارجيل بأداء عمله اليومى فى مكتب التجارة الأمريكى فنسب إليه أنه ساعد فى وضع المسودة التى تم تبنيها بعد ذلك على أنها اتفاق منظمة التجارة العالمية للزراعة. [٧٦] وليس من الغريب أن مركز تسويق المنتجات الزراعية الأمريكية يتعرض للوم بصفة دائمة للفشل فى الأساس فى نظام من صنعه الخاص.

والباب الدوار بين الحكومة وصناعة الغذاء فى بريطانيا أقل وضوحًا، وذلك أن جماعة الضغط من المزارعين لم يعد لها تأثير فى هذه البلاد. وهذا لايعنى أن تلك الروابط لا وجود لها. ولقد رصد الصحفى جورج مونبيو فى كتابه "الولاية الأسيرة" Captive State قرارات السياسة التى ساعد اتحاد التجار البريطانى British Retail Consortium (BRC) فى رسمها فى السنوات الأخيرة، بما فى ذلك عدم فرض ضرائب على محلات السوبر ماركت نظير أماكن انتظار السيارات فى المناطق البعيدة عن المدن؛ والسماح لسير الشاحنات حمولة ٤١ طنًا على الطرق البريطانية؛ والتعديلات على مشروع القانون والذى يسمح، بكلماته هو، "بالاتفاقات الرئيسية" من نوع أن محلات السوبر ماركت يحق لها أن تضرب مع مورديها". ٧٧ ولقد أكدت أن روبنسن المدير العام لمؤسسة BRC فى سنة ١٩٩٨ طبيعة العلاقة الدافئة معلقة بأن " BRC تنظيم لا يتفاعل هذه الأيام بناء

(*) مسلسل تلفزيونى أمريكى عن أسر ريفية استمر عشرات السنوات .

على التشريعات التى تقترحها الحكومة أو الأوراق البيضاء، لكنها تساهم فى وضعها ... والهدف من ذلك هو العمل بطريقة غير تصادمية، وهكذا فنحن مساهمين عند أى عملية تشريعية". [٧٨] ويبدو أن الزراعة ليست الكلب الوحيد الذى يهتز ذيله.

وعليه فلم يكن أمر به كثير من الغرابة أن أكبر دعم من الاتحاد الأوربى للزراعة فى بريطانيا بدلاً من أن يذهب إلى صغار المنتجين الذين هم فى أشد الحاجة للمساعدة، يذهب بدلاً من ذلك إلى بعض صناع الأغذية، ذلك القطاع الذى يستطيع أن يصرف أموره بنفسه دون حاجة للدعم. وكشفت الصحفية فيليسيتى لورنس المختصة بالغذاء أن شركة السكر "تيت ولايل" قد تسلمت دعما ٢٢٧ مليون استرلينى للتصدير فى السنة السابقة وفى نفس الوقت دُفع لشركة نستله لتصدير الألبان، بفرض أن مبيعاتهم الغذائية البالغة ٦٠ بليون دولار فى حاجة لدفعة. [٧٩] وكانت نتيجة مثل هذا الدعم للتصدير أنه قوض سلع السوق العالمى. وفى تقرير حديث أعدته منظمة أوكسفام(*): "أن إغراق السوق بالسكر من الاتحاد الأوربى قد خفض الأسعار العالمية حوالى ١٧٪ مانعًا بذلك بلادًا مثل موزمبيق من تنمية صناعتهم؛ حيث أن السكر هو المحصول الرئيسى للعمالة. [٨٠] وحدث نفس الشىء مع الألبان: فوفقا لمنظمة الأمم المتحدة للغذاء والزراعة (FAO) فإن تصدير الألبان الجافة المدعومة من الاتحاد الأوربى سنة ٢٠٠٢ بسعر يبلغ حوالى ٦٠٪ من السعر العالمى قد أفلس صناعة الألبان فى جامايكا. [٨١] وبتحريف عجيب للمنطق، يبدو أن اللبن والسكر- اثنين من المواد الغذائية الأكثر ربحا للمناطق الريفية فى التاريخ- يستخدمان الآن ضد الناس أنفسهم الذين قد يكونون أكثر المستفيدين لتوريدها.

تتهم الأقطار الغربية باستمرار بأنها تخرب محادثات التجارة العالمية لتحمى سياستها الزراعية التى عفا عليها الزمن. لكن أى اتفاقيات يتم الوصول إليها عن طريق مثل هذه المحادثات (أو لا تتم، كما قد يكون الحال) فإن القوة الحقيقية التى

(*) Oxfam منظمة غير حكومية (من ثلاث دول) تعمل فى جميع أنحاء العالم لتحارب الفقر وعدم العدالة.

تساندهم فى المفاوضات ليست الحكومات بل شركات التغذية الزراعية. وهذا ليس معناه القول بأن الحكومات القومية ليس لها أى سلطة - الأمر بعيد من ذلك. إنه مجرد أن الحكومات قد فضلت ألا تستخدمها. ما دامت صناعة الغذاء تستمر فى تسليم غذاء رخيصًا وبوفرة، فإن العمل بهذا الشكل يريح الحكومة البريطانية. مثلما كان الحال فى القرن الثامن عشر بالنسبة لشرطة الحبوب الباريسية، فالحكومة تتظاهر بأنها تسيطر على توريد اللحوم، بينما ما تفعله فى الواقع أنها تقدم غطاء قانونيا خادعا لممارسات السوق التعسفية التى تحافظ على الغذاء نظيفا ورخيصا.

تأمين الغذاء

قد يبدو أننى مثيرة للمخاوف وعديمة الذوق لأثير مسألة تأمين الغذاء فى الغرب عندما يظهر أننا نستمتع بأعظم وفرة فى الغذاء فى التاريخ. ونميل إلى ربط تأمين الغذاء بالعالم النامى، وننظر باعتبار للأعداد الكبيرة التى تواجه المجاعة كل يوم على مستوى العالم، فالقلق حول إمدادات الغذاء لنا يبدو أمرًا مشينًا. لكن الظاهرتين متصلتين ببعضهما مباشرة. فكلاهما نتاج نظام الغذاء العالمى الذى صار مجنونًا، ولم يعد له أى علاقة بالناس الذين يخدمهم. وصناعة الغذاء الحديثة قانون بنفسه: اتفاق عبر الحدود القومية بقواعد ارتباطات خاصة به وبنفوذ سياسى أكبر من الحكومات. وعلى مدى السنوات المائة الماضية أو يزيد خرجت الأمور من أيدى سلطة الأمم (ولا شىء يقال عن المدن والمزارعين والمستهلكين) إلى مخالب مجموعة من الصفوة من الشركات العالمية.

وعلى ما يبدو، يتضح أن صناعة الغذاء الحديثة قد حلت مشكلة إمداد الغذاء. وبعيدا عن الوقوف قلقين جانبا لنرى ما إذا كانت مركبتنا ستصل أم لا، يوجد الآن الكثير من الغذاء وبإسراف حول المدن الغربية لدرجة أن معظمنا يحتمل موتهم من التخمة أكثر من الجوع. وتلح علينا محلات السوبر ماركت بعروضها اشترى واحدة تحصل على أخرى مجانا - الحروف الأولى من كلمات - (BOGOF buy one get one free) وعندما نصل بطعامنا إلى المنزل لا يبدو أن الأمور قد توقفت عند ذلك. فما هو الخطأ؟

الجواب المختصر: كل شيء تقريبًا. ربما لا تبدو الطريقة "السريعة والسهلة لانتقال الغذاء" كأنها مسألة حياة أو موت لكنها ما زالت كذلك بشكل حاسم أكثر من أى وقت مضى. فلقد تشكلت المدن التى نعيش فيها بواسطة نظم توزيع الغذاء الحديثة؛ فبدونها قد لا توجد مدننا. فنحن نعتمد على تكتلات صناعة الغذاء الضخمة مثلما كان يعتمد سكان المدن القديمة على ملوكهم أو أباطرتهم (أو فى حالة لندن، على عدد ضخم من صغار الموردين)، لكن على خلاف وضعهم، ليس لنا علاقة مباشرة مع هؤلاء الذين يطعموننا- بخلاف- أنه منذ اللحظة التى نمد بها يدنا لدفع النقود. تمدنا أسواق السوبر ماركت ب ٨٠٪ من غذائنا فى بريطانيا، إلا أن لهم حق امتياز العمل ولا علاقة لهم بالسياسة. فهم لا يتحملون أى مسئولية لإطعامنا: إذا لم نستطع أن ندفع فإنهم لا يهتمون.

وعلى النقيض من المظاهر، فإننا نعيش على حد السكين الآن كما كان الحال بالنسبة لسكان روما القديمة أو باريس القديمة. فالمدن فى الماضى فعلت كل ما فى وسعها لتحافظ على مخزون احتياطى من الحبوب يلجأون إليه فى حالة وقوع هجوم مفاجئ؛ لكن كفاءة توزيع الغذاء الحديثة قد جعلتنا لا نحتفظ إلا بالقليل جدًا كاحتياطى. فكثير من الغذاء الذى ستتناوله أنت وأنا الأسبوع القادم لم يصل إلى البلاد بعد. طعامنا يسلم "بالكاد فى الوقت المناسب" من كل أنحاء العالم: نوع من النظام لا يحتمل أزمات مفاجئة. فلقد أظهر الإضراب الذى قاده سائقو الشاحنات بسبب ضريبة الوقود سنة ٢٠٠٠ كيف يمكن أن تنهار سريعا العملية الدقيقة المصممة حتى أجزاء من الثانية التى توفر غذاءنا؛ وكيف لمسلكنا المعقد، خذ الأمر كله أو اتركه كله، بالنسبة للطعام كيف له أن ينهار معه بسرعة. وفى تلك المناسبة بدأ الخوف والهجوم على شراء الطعام خلال ساعات .

ربما يكون أمرًا غريبًا لأمة على جزيرة أننا لم نكن أبدا قلقين بشكل كبير حول تأمين الغذاء فى بريطانيا- إلا عندما أظهرت زوارق الطوربيد U الألمانية مدى هشاشة موقفنا. وأخذت الحكومة على نفسها عهدًا بعد الحرب العالمية الثانية ألا نعتمد أبدًا على استيراد الغذاء ثانية، لكن كلمة "أبدًا" يمكن أن تكون وقتًا قصيرًا فى السياسة. أنتجت

بريطانيا ٦٢٪ فقط من غذائها سنة ٢٠٠٥ ، وينخفض الرقم بثبات.[(٨٢)] إلا أنه فى نفس السنة نقل عن إليوت مورلى وزير البيئة أنه قال "فى عالم متجه إلى العولمة بشكل متزايد فإن السعى إلى الاكتفاء الذاتى لذات الغرض ليس ضرورياً بعد أو مرغوبا فيه". [(٨٣)] وعليه فإن ذلك أمر جميل فيما يبدو.

وطبيعى أن المنطق الاقتصادى للتخلى عن إنتاج الغذاء المحلى فى بريطانيا واضح، طالما أن تكاليف الشحن العالمية تبقى منخفضة بشكل متعمد. وماذا سيحدث بالضبط عندما يبدأ البترول فى النفاذ هو أمر متروك للتخمين، لكن الشىء المؤكد الوحيد: ستتغير الطريقة التى ينتج بها الطعام ويوزع بشكل لا يمكن تصوره. وحتى جورج بوش قد اعترف أخيراً بأن البترول والغذاء ليسا بالضبط سلعا أمريكية غير قابلة للنفاذ كما نحب أن نتخيل. وأعلن فى خطاب ألقاه فى أبريل ٢٠٠٦ مبادرة جديدة لزيادة الإنتاج الأمريكى من الوقود الحيوى الإيثانول من الذرة. لكنه اعترف فى نفس الخطاب أيضاً أن ذلك الوقود الجديد لن يقدم الإجابات السهلة، فقد قال "الإيثانول جيد لكل أمريكا، لكن يجب أن نقر بأن هناك حدا لكمية الذرة التى نستطيع استخدامها لعمل البترول. فعلى كل لا بد أن نأكل بعضاً منه وكذلك الحيوانات لا بد أن تأكل هى الأخرى". [(٨٤)]

نقص المعدل

وحتى لو أغفلنا السياسة إلى حين (ليس سهلاً بالمرة أن نفعل ذلك عند الكلام عن الغذاء) فإن معدل إنتاج الغذاء الحديث به تضمينات أمنية تؤثر علينا جميعا. وتحت اسم "الكفاءة" سنبسط الطبيعة نفسها، ونختزل تنوعات الغذاء الموجودة حول العالم إلى مستويات خطيرة. فلننسى كورنيل أشميد؛ ماذا عن الموز؟ إن أغلب الموز التجارى فى العالم اليوم من نوع واحد، كافنديش، لكن منذ خمسين سنة، لم يكن لهذا النوع وجود. تمت زراعته خصيصاً عندما أبيد كل مخزون العالم من النوع التجارى السابق من

الموز، جروس ميشل، بسبب فطر سجاتوكا الأسود المكافئ لمرض شجرة الدردار الهولندي. ومن حسن الحظ، وجدت شجر موز بريه تقاوم المرض (من أسلاف الكافيندش) في غابه نائية بالهند؛ ولكن لو حدث وتفشى وباء مشابه اليوم، فسنكون في مواجهة مشكلة خطيرة. أصدرت منظمة الفاو سنة ٢٠٠٦ تحذيراً بسبب المعدل الذى تتقرض به أنواع الموز البرية- والتى توجد بصفة رئيسية فى الهند- من خلال إتلاف المواطن للطبيعة.(٨٥) دفعت منظمة الفاو صغار المنتجين الذين ما زالوا يزرعون أنواعا غير تجارية للبحث في جميع أنحاء العالم ليجمعوا الجينات الباقية قبل أن تفقد. وربما يعتمد مستقبل الإنتاج التجارى للموز بشكل كبير على فلاحى المزارع الذين لم يسمعوا أبداً عن الخمس الشركات التى تتحكم فيما بينها فى ٨٠٪ من تجارة الموز العالمية (شيكيتا وديل مونت والآخرين).(٨٦)

وفقدان الأنواع الوراثية لا يحدث فقط فى النباتات الشاذة وحيوانات الغابات المطيرة، بل يحدث أيضًا بين هؤلاء الذين نربيهم لنأكلهم. يأتى أكثر من ٩٠٪ من الألبان فى أمريكا الآن من نوع واحد من الماشية و يأتى ٩٠٪ من البيض التجارى من سلالة واحدة من الدجاج. ووفقًا لمنظمة الفاو ٣٠٪ من ال ٤٥٠٠ نوع من أنواع الدواب فى أنحاء العالم معرضة بشكل كبير للانقراض. (٨٧) وبمدلول تأمين الغذاء، وبأى شكل ننظر إليه، فإن هذا ليس مسلكًا عقلانيًا. إنه مكافئ وراثى لوضع كل البيض فى سلة واحدة، وكما ذكر منتج اللحوم فريد دنكان: نحن نعتمد على عدد الأنواع القليلة جداً من الحبوب التى هى مخزوننا الفعلى للغذاء. معظم الأبقار المنتجة للحوم والألبان تتغذى على الحبوب؛ وكل الخنازير والدجاج تتغذى على الحبوب. فإذا وقع مرض فستصبح هناك مشكلة جسيمة. وهذا سيناريو مأساوى. (٨٨)

وتخلق معدلات أنظمة توريد الغذاء الحديثة مواقف أخرى عرضة للمشاكل، ففى خطاب الوداع سنة ٢٠٠٤ لوزير الصحة الأمريكى طومى طومسون اعترف بأن قال "وبكل حياتى، لا أستطيع أن أفهم لماذا لم يهاجم الإرهابيون إمداداتنا للغذاء لأنه من السهل فعل ذلك". (٨٩) وبعد الحادى عشر من سبتمبر ٢٠٠١ أخذت الحكومة الأمريكية التهديد مأخذ الجد بالفعل، مجهزة استعدادات دفاعية فيدرالية حيوية وزراعية للتعامل

مع المشكلة. وليس هناك أدنى شك من أن التركيز الفعلى لسلسلة الغذاء الأمريكى يجعله فرصة فريدة للهجوم. واقترحت الأبحاث التى أجريت بجامعة ستانفورد أن تلوث أحد مستودعات الألبان سعة ٥٠٠٠٠ جالون بسم البوثولينيوم(*) والتى تغذى المستهلكين الأمريكيين يمكن أن تقتل ٢٥٠٠٠٠ شخص قبل اكتشاف التلوث.(٩٠) والهدف الآخر المحتمل استهدافه هو ولاية كنساس حيث يتم تربية ٨٠٪ من اللحم البقرى الأمريكى فى مراعى شاسعة تحتوى عشرات الآلاف من الماشية. شكل الفلاحون ما يسمى "حراس الزراعة" بسبب قلقهم حول التهديدات المعرضة لها قطعانهم، وهو نوع من مراقبة الجوار للفلاحين، لتحميهم.(٩١)

وكانت الطريقة المؤكدة للهجوم على مدينة فى عالم ما قبل الصناعة هى محاصرتها: إحاطتها والانتظار حتى ينفذ الغذاء. انقلب الوضع فى دنيا ما بعد الصناعة. وبينما أصبحت المدن بلا شكل محدد بشكل متزايد أصبحت مصادر تغذيتها مركزة. وهذا الميل له عواقب لا حصر لها ليس فقط بالنسبة لموردى غذائنا بل لمستقبل أهل الريف أنفسهم.

ومن مفارقات صناعة الغذاء الحديثة هى أنها فعلت الشىء نفسه الذى وعدت أن تجعله أسهل - تغذية المدن- جعلته معقداً بشكل لا نهائى. ويعتمد الآن على التهامنا للجازولين واستلام طلبات الأغذية المبردة والمعدة فى التو تماماً كما اعتمد قدماء الرومان على غزواتهم الأجنبية والسفن والعبيد- ونظامنا الغذائى ليس أكثر أماناً ولا أخلاقياً أو مضموناً عما كان عند الرومان. المشكلة فى الحالتين مسألة مقياس. كانت روما هى وحش تلك الأيام ضاغطة على أنظمة الإمداد حتى حافة الهاوية. نفس الشىء حقيقى فى الطريقة التى نعيش عليها الآن. فسلسلة التوريد الصناعى هى التى تدعم بقاءنا ككائنات حضرية إلا أننا نسلك وكأنها ليست بالشىء الكبير. وهذا بلا شك يلائم أولئك الذين يوردون غذاءنا تماماً.

(*) جراثيم تشكل البكتريا التى تفرز سم البوتولين .

هوامش الفصل الثانى

(١) George Orwell, Charles Dickens, (1939), in Critical Essays, 1903-1950, London, Secker & Warburg, 1946, p.35.

(٢) تطعيم الكمثرى على جذوع شجر السفرجل؛ والتفاح على التفاح البرى

(٣) The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development, Defra, July 2005, p.6.

(٤) Ibid., p.7.

(٥) مقتبس فى Tim Lang and Michael Heasman, Food Wars, Earthscan, 2004, p.144.

(٦) الشارع الرئيسى: ٢٠١٥، مجلس العموم، المجموعة البرلمانية لكل الأحزاب لصغار المحلات٢٠٠٦

(٧) Joanna Blythman, Shopped: The Shocking Power of British Supermarkets, Fourth Wstate, 2004, pp.73-82.

(٨) Defra, op. cit., p.ii.

(٩) من حوار مع المؤلفة فى نوفمبر ٢٠٠٥

(١٠) Neville Morley, Metropolis and Hinterland, Cambridge University Press, 1996, pp.63-5.

(١١) مقتبس فى Alex Forshaw and Theo Bergstrom, Smithfield past and Present, Heinmann, London, 1980, p.14.

(١٢) جاءت النهاية الحقيقية بعد ٣ سنوات عندما اكتمل خط السكك الحديدية بين لندن ومنطقة يارموث الكبرى. انظر Richard Tames, Feeding London: A Taste of History, Historical Publications Ltd, 2003, pp.87-8.

انظر Malcolm Thick, The Neat House Garden: Early Market Gardening Around London, Prospect Books, 1998, pp.103-4.

(١٤) Ibid.

(١٥) Tobias Smollett, The Expedition of Humphrey Clinker (1771), ed. Lewis M. Knapp, Oxford University Press, London, 1966, p.122.

(١٦) Fernand Braudel, Civilization and Capitalism 15th - 18th Century (3 vols.), trans. Sian Reynolds, Collins, London, 1981, vol.1, p.124.

(١٧) Peter Hall, Von Thunen's Isolated State, trans. Carla M. Wartenberg, pergamon Press, Oxford, 1966, p.7.

(١٨) Derek Cooper, Snail Eggs and Samphire: Dispatches from the Food Front, Macmillan, London, 2000, p.2.

(١٩) مصطلح "أميال الغذاء" قد صك أول مرة بواسطة بروفيسور تيم لانج

(٢٠) Neville Morley, Metropolis and Hinterland, Cambridge University Press, 1996, p.65.

(٢١) لتر بنزين السيارات الخالى من الرصاص يساوى ٨٠ بنس سنة ٢٠٠٠، منها ٦٠ بنس ضرائب، بينما فى نفس الوقت كان سعر "وقود الهواء" ١٨ بنس. انظر Eating Oil: Food Supply in a Changing Climate, Sustain, 2001, p.30.

(٢٢) وصلت بعض المدن الصينية فى العصور الوسطى لحجومماثلة. انظر Tertuis Chandler and Gerald Fox, 3000 Years of Urban Growth, Academic Press, New York and London, 1974 op. cit., p.363.

(٢٣) Morley, op. cit., p.13.

(٢٤) Geoffrey Rickman, The Corn Supply of Ancient Rome, Clarenden Press, Oxford, 1980, p.19.

(٢٥) Cassiodorus, Varide, VII, 29, quoted in Massimo Montanari, The Culture of Food, trans. Carl Ipsen, Blackwell, Oxford, 1994, p.51.

(٢٦) فى تل العمارنة عاصمة إخناتون على بعد ٢٠٠ ميل من القاهرة كانت تجرى الاحتفالات بانتظام حيث تقدم فيها الحبوب على الطاولات داخل جدران المعبد ويظهر بعدها الملك أمام شعبه من نافذة خاصة ليوزع "ما تبقى" تبعا لطقوس احتفالية.

(٢٧) Barry Kemp, Ancient Egypt: Anatomy of a Civilization, Routledge, London, 1989, p.195.

(٢٨) الكثافة السكانية فى روما الإمبراطورية قدرت بـ ٨٠٠ شخص على الهكتار: تماثل كلكتا أو بومباى المعاصرتين. انظر Morley, op. cit., p.34.

(٢٩) Rickman, op. cit., p.170.

(٣٠) لسوء الحظ أوقف بروتوس وأصدقاؤه خطة قيصر لبناء قناة بين روما وأوستيا، والتى كان يمكن أن تنقذ خلفاؤه من العديد من المشاكل.

(٣١) Tacitus, Annals, I. 5, quoted in P. A. Brunt, "The Roman Mob", in M.I. Finley (ed.), Studies in Ancient Society, Routledge and Kegan Paul, 1974, p.102.

(٣٢) Rickman, op. cit., p.2.

(٣٣) انظر Brunt in Finley (ed.), op. cit., pp.93-4.

(٣٤) Braudel, op. cit., vol.1, p.52

(٣٥) Norman Davies, God's Playground, A History of Poland (2 vols.), Oxford University Press, 2005, vol.1, p.204.

(٣٦) N. T. I. Des Essarts, Dictionaire Universel de Police Paris 1786 - 90, quoted in Stephen Kaplan, Provisioning Paris: Merchants and Millers in the Grain and Flour Trade During the Eighteenth Century, Cornell University Press, Ithaca and London, 1984, p.24.

(٣٧) انظر Kaplan, op. cit., p.x.

(٣٨) Ibid., p.39.

(٣٩) مقتبس في ibid., p.44.

(٤٠) مقتبس ibid., p.24.

(٤١) Ibid., p.62.

(٤٢) انظر Rebecca L. Spang, The Invention of the Restaurant, Harvard University Press, 2000, pp.123 - 38.

(٤٣) مقتبس في Felix Barker and Peter Jackson, London: 2000 Years of a City and its People, Macmillan, London, 1974, p.9.

(٤٤) القائمة مأخوذة من Tames, op. cit., p.12.

(٤٥) انظر B. M. S. Campell et al, A Medieval Capital and its Grain Supply, Historical Geography Research Series No. 30, 1993, p.47.

(٤٦) John Stow, Survey of London (1603), ed. Charles Kingsforde, Clarendon Press, Oxford, 1908, vol.2, p.10.

(٤٧) انظر Null Ferguson, Empire: How Britain Made the Modern World, Allen Lane, 2003, pp.2 - 4.

(٤٨) مقتبس في ibid., p.3.

(٤٩) انظر Sidney Mintz, Sweetness and Power, Penguin, 1986, p.43.

(٥٠) Ibid., p.40.

(٥١) Samuel Johnson (1709 - 84), On the Trades of London, published in The Adventurer, 1753, quoted in Xavier Baron, London 1066-1914: Literary Sources and Documents (3 vols.), Helm Information, East Sussex, 1997, vol.1, p.590.

(٥٢) Daniel Defoe, The Review, 8 January 1713, quoted in Dorothy Davis, A History of Shopping, Routledge and Kegan Paul, London, 1966, p.194.

(٥٣) Daniel Defoe, Complete Tradesman, ii, Ch.6, quoted in George Dodd, The Food of London, Longman Brown, Green and Longmans, London, 1856, pp.110-11.

(٥٤) Adam Smith, An Inquiry into the Nature and the Causes of the Wealth of Nations, ed. Edwin Cannan, Methuen, 1925 (2 vols.), vol.1, p.355.

(٥٥) Ibid., p.48.

(٥٦) Ibid., p.377.

(٥٧) Dodd, op. cit., frontispiece.

(٥٨) Ibid., p.3.

(٥٩) Ibid., p.101.

(٦٠) James P. Johnston, A Hundered Years Eating: Food, Drink and the Daily Diet in Britain since the Late Ninteenth Century, Gill and Macmillan, McGill-Queen's University Press, 1977, p.59.

(٦١) Ibid., p.3.

(٦٢) Charles Booth, "Daily Bread", in The Colony, July 1868, quoted in LSE Charles Booth Online Archive, http://booth.lse.ac.uk/ststic/a/2.html

(٦٣) انظر Edith Whethman, "The London Milk Trade 1900-1930", in Derek J. Oddy and Derek S. Miller (eds.), The Making of the Modern British Diet, Croom Helm, London, 1976, Ch.6.

(٦٤) Frank Trentman, "Bread, Milk and Democracy: Consumption and Citizenship in Twentieth-Century Britain", in Martin Daunton and Matthew Hilton, The Politics of Consumption: Material Culture and Citizenship in Europe and America, Berg, Oxford, 2001, Ch.7, pp.129-63.

(٦٥) Power Hungry: Six Reasons to Regulate Global Food Corporations, Action Aid International, 2004, p.4.

(٦٦) Building Smiles, Wal-Mart Annual Report, 2006, p.12.

(٦٧) مقتبس فى Lang and Heasman, op. cit., p.140.

(٦٨) Ibid., p.147.

(٦٩) Power Hungry, op. cit., p.21.

(٧٠) http://www.goodhousekeeping.co.uk/index.php/vi/British_dairy_farms_in_cities

(٧١) Charles Fishman, The Wal-Mart Effect: How an Out-of-Town Superstore Became a Superpower, Allen Lane, 2006, pp.79-84.

(٧٢) مقتبس فى Power Hungry, op. cit., p.27.

(٧٣) أرقام بروفيسور هيفرمان مقتبسة فى Lang and Heasman, op. cit., p.144.

(٧٤) Power Hungry, op. cit., p.4.

(٧٥) Fishman, op. cit., p.13.

(٧٦) Power Hungry, op. cit., p.25.

(٧٧) George Monbiot, Captive State, Macmillan, 2000, p.205.

(٧٨) Ibid., p.204.

(٧٩) Felicity Lawrence, The Guardian, 8 December, 2005.

(٨٠) Stop the Dumping! How EU Agricultural Studies are Damaging Livelihoods in the Developing World, Oxfam, 2002.

(٨١) Ibid., p.4.

(٨٢) Defra, op. cit., p.6, بحلول ٢٠٠٧ انخفض الرقم إلى ٥٨ بالمائة.

(٨٣) Spokesperson for Elliot Morley, quoted in Science and Society, Spring Newsletter 2006, http://www.i-sis.org.uk/isisnews/sis29.php

(٨٤) George Bush, Speech delivered in 25 April 2006, broadcast on Newsnight, BBC2.

(٨٥) الفاو، حزمة الاتفاقيات العالمية الحاكمة حول مصادر الجينات النباتية للغذاء والزراعة، ٣ مايو ٢٠٠٦

(٨٦) Power Hungry, op. cit., p.21.

(٨٧) Filipe Fernandez-Armesto, the Guardian, 24 May 2003.

(٨٨) Fred Duncan, interviewed by the Author in December 2005.

(٨٩) مقتبسة بواسطة Simon Cox in The Silent Terrorist, BBC radio 4, 22 August 2006.

(٩٠) Lawrence Wein, Analyzing a bioterror attack on the food supply: the case of botulinum toxin in milk (with Y. Lui), Proceedings of the Natural Academy of Sciences 2005, vol. 102, no. 28, pp. 9984-9, http://www.pnas.org/cgi/reprint/102/28/9984.pdf

(٩١) The Silent Terrorist, see note

الفصل الثالث

السوق والسوبر ماركت

مراكز التسوق التى تلبى ما هو أكثر من حاجاتنا التسويقية العملية، تلك التى تعطى فرصة للنشاطات الثقافية والاجتماعية والمدنية والاستجمامية ستجنى أعظم الفوائد.

فيكتور جروين[١]



The Palazzo della Ragione, Padua بلازو ديلا ريجيونى بادوا

مجلس المدينة والسوق معا فى قلب المدينة

سوق بورو، لندن

الجمعة وقت الغذاء، في يوم ممطر وبارد من أيام فبراير. تشكيلة من الشاحنات البيضاء وعلب من الكرتون وأكشاك المخلفات في مواجهة كاتدرائية ساوثوارك تحت جسر السكة الحديدية الذى تتساقط منه قطرات الماء. وترسل قرقعات القطارات العابرة موجات تصادمية بالمبانى الآجرية بينما الحمام ينقر الأرض باضطراب. هذه لندن فى أقصى حالات عبوسها، لكن ليس كل شيء هنا عابس. تمتد لافتة خضراء مكتوب عليها سوق الغذاء ببورو بين عمودين حديديين - المعرفة والخدمة والتعاقبية- مفيد لكل مشترواتك الغذائية. وتحت هذه اللافتة مجموعة كثيفة من أكشاك الطعام الصغيرة، بمظلاتها المتوهجة بالأنوار الرقيقة وتكتظ بمدى هائل متنوع من المواد الغذائية: لحم خنزير عضوى وأرانب برية وزيتون محشى "وعسل نحل حضرى" وخبز ريفى وجبن أصفر على شكل حلقة فى حجم إطار السيارة. يجيش المكان بالناس. قوافل من السياح فى معاطفهم المضادة للمطر تندفع بحلل المدينة المقلمة وعليها المعاطف الكشميرية. ويصيح أحد السياح لرفيقيه "دعونا نبدأ الاحتفال!"، ومن الحكم على نظراتهم المنبهرة، فهم وافدون جدد على هذه الصورة الحضرية الأخيرة. ويصف جارجانتوا Gargantua الوضع: طف وتناول طعامك، وطف وتناول طعاما أكثر! قال ذلك ثم اندفع إلى المشاجرة.

وبتتبعه من خلال متاهة من أقواس آجرية، وجدت نفسى فى قاعة السوق الرئيسية، حيث يوجد تحت قبة حديدية متآكلة طعام المدينة يغلى ويُهسهس ويطشطش.

أزقة مليئة بأكشاك ومطابخ ممتدة فى كل اتجاه، وتعج الممرات الضيقة بالبشر المتشوق للأكل. ويقع بصرى فى كل مكان على جموع من الناس محتشدة من البرد، تطوى فى قبضتها كميات كبيرة من الطعام. يبدو معظمهم وكأنهم يختلسون شيئًا ما، كما هى عادة الناس عندما يأكلون وكأنهم مسعورون، لكن استمتاعهم وهم يأكلون واضح جدا. ويعبق الهواء فى الجو برائحة الثوم والسجق، بينما يقلى ويصيح الطباخون المتهيجون وهم يحاولون ملاحقة الطلبات. وتطل لوحات الأناشيد الريفية فوق رؤسهم حيث يرعى البقر والأغنام بتأمل مُظْهِرَةً أصل المنتجات المعروضة. وترتفع الأبخرة السمكية خلال مراعى الترويبوسفير باعثة جو شعور حالم للضوء الخافت الموجود بالفعل.

وعلى مستوى الأرض هناك إحساس بالحماس المكبوت وكما لو كان كل فرد قد وقع على نفس السر العظيم، ولا يستطيع أن يصدق بالمرة كيف أنه محظوظ. وهناك اثنان من الشباب فى ثيابهم الأنيقة، يقفزان من كشك لآخر فى محاولة وكأنهم يريدون تذوق كل شىء معروض قبل العودة أدراجهم. وتسألنى سيدة أمريكية بلهفة من خلفى"هل أنت فى طابور الفلافل؟ وكما تبين، لست كذلك، ولكنى أستميح لها العذر. فالمكان مزدحم لدرجة أنك تشعر كما لو أنه كان بورصة المال القديمة أثناء هبوط حاد أكثر من أن يكون سوق عتيقة لبيع الفواكه والخضروات بالجملة، والذى كان موجودا منذ حوالى عشر سنوات مضت. وأثناء دفعى لطريقى بين الحشد صادفت اثنين مذهولين بالمعروض من جبن رائع. صاح الرجل بينما كنت أحاول الضغط لأمُر "هذا بالضبط مثل فرنسا!". أعتقد أنه لا يمكن أن يكون أقل من فرنسا، وإنى أدرك ما يعنى ذلك. فالتجمعات المثيرة حول الطعام فى بريطانيا نادرة بينما هى فى فرنسا ما زالت شيئا شائعا نسبيا.

وبالعودة إلى كشك آخر للجبن رأيته من قبل، ارتكبت الذنب الذى لا يغتفر حيث طلبت شراء قطعة من الجبن قبل تذوقها. سألنى صاحب الكشك: "هل ذقتها؟" قال ذلك بشىء من الاهتمام. "إن لها طعم غريب بعض الشىء، إنى أتذكر عندما صنعتها فى

أكتوبر الماضى. كان البقر قد بدأ يتناول علفا جديدا، وأتذكر أنى أتصور أن بها طعم تلك المراعى." وكونه منتعشا بكل تلك المعلومات التى لم أطلبها سألت صاحب الكشك أن يخبرنى عن نفسه أكثر. اسمه توم بورن وعائلته تصنع الجبن الشيشرية Cheshire منذ ٢٠٠ سنة، والتى يباع معظمها فى السوبر ماركت دون اسم أو تحت اسم السوبر ماركت نفسه إلا أن بعضها يباع تحت اسمه على طاولات الأطعمة الجاهزة للتناول فى المحلات الكبيرة. ويقول أن محلات السوبر ماركت تعامله جيدا لكنه سمع قصصًا فظيعة من مزارعين آخرين يوردون للمحلات "الأربعة الكبار"[٢] . وعندما سألته لماذا اختار أن يأتى بنفسه إلى سوق بورو أجاب بأنه يبدو فى الواقع أن لا أحد يقدر الجبن الشيشرية بعد. فمذاق الجبن يعتمد على درجة طزاجتها وطريقة تصنيعها وتخزينها وبيعها، ولهذا فهو مضطر أن يظهر للناس كيف تكون فى أحسن حالاتها. وإنى أوافق أن هذه الجبن تختلف عن أى جبن تذوقتها من شيشاير (لاذع ومميز، وفعلا يمت للمراعى). وفى هذه اللحظة وصل عملاء آخرون فسألته إذا كان من الممكن أن نتقابل فيما بعد، لكنه قال أنه ذاهب إلى كاتدرائية ساوثوارك لتلقى درس فى عزف الأورج. هذه هى نوعية مكان مثل سوق بورو. والجبن الصفراء فى حجم إطار السيارة التى لمحتها عند قدومى اتضح أنها من النوع كومتى(*) Comte وهى جبن دسمة من جبال الجورا. وتم استيرادها شخصيًا بواسطة كوميدى حاصل على درجة فى الفلسفة ويستخدم ما يحصل عليه ليمول روايته الأولى.

هناك شىء ما غريب حول بورو. إنها سوق للغذاء، لكنهما ليست كالأسواق المعتادة، كما قد يقول القبطان كيرك، يبدو عند أول وهلة أنه سوق فلاحين، لكن لا تذهب هناك وتتوقع شراء خس مغطى بطين الأرض، فالغذاء فى سوق بورو غالى الثمن، وبعض منه فاحش الغلاء. ومن الطبيعى أن الثمن المرتفع يدفعه المرء للغذاء الحقيقى

(*) Comte نوع من الجبن الفرنسى ويعرف أيضًا باسم جيرييرر وتصنع من اللبن البقرى غير المبستر فى المنطقة الشرقية الفرنسية .

والمجهز بوسائل تقليدية- إنها القيمة الفعلية- على خلاف الأسعار المنخفضة الزائفة التى تعودنا على دفعها للأغذية الصناعية. لكن وبالرغم مما تقوله اللافتة هى ملعب عشاق الغذاء وليس مكان تذهب إليه وتشترى احتياجاتك اليومية. والسبب فى أنك لا تشعر كما هو الحال فى أسواق فرنسا أن فى فرنسا ما زال الناس يذهبون إلى السوق كروتين يومى، وليس كنزوة عابرة أو كنزهة خاصة. وفى إحدى زياراتى الحديثة لباريس، أحصيت على الأقل عشرين شخصا يصطفون أمام كشك فى السوق (معظمهم مستعدون بسلات تسويق بسيطة على عجلات) لشراء خضروات ذات نوعية مرتفعة بسعر جيد. وهذا ليس أيضًا ما يدعى سوق البراغيث .Flea Market هذا هو سوق الغذاء مارشيه مونج Marche Monger، فى الحى الراقى الخامس Cinquième، حيث أن بعض الأكشاك بها من الروحانية بالضبط كما فى بورو. كمية صغيرة من الطماطم السوداء ملء كف اليد اشتريتها أفلستنى تقريبًا.والمطلوب إيضاحه هنا أن ذلك السوق من المفترض أنه لخدمة كل أنواع المستهلكين وليس فقط للناس الذين يتطلعون لما يثير عشاق الأكل.

تبدو بورو غريبة لأنها موجودة فى بلد فقدت علاقتها بثقافتها الغذائية- حتى الغالبية العظمى منا يحصل على حاجياته من السوبر ماركت. وما تقدمه بورو هى خبرة؛ صدى، لهؤلاء القادرين على الثمن، للإثارة التى كانت تقدمها أسواق الغذاء يوما ما للمدن. وبورو ليست مجرد مكان للحصول على الغذاء بالمرة، بل للاحتفاء به. لكن لاشىء جديد فى ذلك – فالغذاء دائما ما يحتفى به فى المدن، وخاصة فى المدن الكبيرة مثل لندن. لكن هذا يعنى عادة حضور ولائم رائعة أو عشاء فى مطعم فخيم وليس التهام شىء وأنت واقف مرتديا معطفك الثقيل. أصبح الغذاء فى بورو نهاية فى حد ذاته. وكأنه شىء سحري به قوة تطهيرية لتغير الحياة. والناس الذين يأتون إلى هنا بالرغم من أنهم يقضون وقتًا ممتعا، إلا أنه يبدو أنهم يبحثون عما هو أكثر: عن الجذور وعن معنى الحياة أو حتى الخلاص.

بورو ليست سوق الفلاحين ولا سوق المنطقة، وعليه فما هى بالضبط؟ من المؤكد أنه لا ينقصها التقاليد: لقد كان هنا سوق أو فى مكان قريب من هنا كما كان منذ عصر ما قبل الرومان. والفضل يرجع إلى موقعة بالقرب من جسر لندن- منطقة العبور الوحيدة فى لندن حتى وقت متأخر بشكل غريب سنة ١٧٢٩- تمتع السوق باحتكار فعلى للمنتجات القادمة إلى العاصمة من الجنوب وبقى متكاملا مع تجارة الجملة اللندنية للخضر والفاكهة حتى أوائل سبعينيات القرن العشرين عندما افتتحت "كوفنت جاردن الجديدة" New Covent Garden الذى استولى على معظم التجارة. ظل السوق يترنح فى ثمانينيات القرن العشرين رافضًا بثبات كل المقترحات من المقاولين الذين أرادوا تحويله ليكون صورة من المدينة الموجودة على الضفة المقابلة من النهر. كانت هذه المقاومة الجديرة بالملاحظة لقوى الشر (مامون)(*) بسبب مثياق السوق سنة ١٧٥٤ الذى وضع فى أيدى مجلس الأمناء المحلى فقرة شرطية تنص على أن السوق يعمل فقط لفائدة الأبراشية المحلية، وما زالت هذه الأسس موجودة حتى اليوم.

كانت السوق محظوظة لاستطاعتها الهروب من ذلك. فقد تم التخلص من كثير من أسواق الغذاء المشهورة فى الغرب فى سبعينيات وثمانينات القرن العشرين بمجرد أن انتهى دورها فى تغذية المدن. فى سنة ١٩٧١ كانت كوفنت جاردن مدينة لندن London Covent Garden على بعد أيام من الهدم لتمهد الطريق لأكبر المشاريع المؤسفة (ومشكورة بدون إدراك) لمجلس مدينة لندن الكبرى، عبارة من مكاتب إدارية من كتل خرسانية ومعها تجهيزات أساسية لمدينة السبعينيات ومنصات وكبارى علوية للمشاة[٣] . وكفائدة أبدية لمدينة لندن وقف فريق مُصِر من أهل لندن والتجار فى مواجهة GLC(**) فى مسائلة شعبية كعلامة فاصلة ومنعت ذلك، وواصل السوق وجوده منتعشًا لاستخدامات مختلطة لأهل المنطقة كما هو الحال اليوم[٤] . وبعد مرور ثلاثين عاما يبدو

(*) Mammon مامون: تعبير مأخوذ من الإنجيل يمثل العقل المادى أو الطمع Demon & money.

(**) مجلس مدينة لندن الكبرى .

أنه من غير المعقول أن أى إنسان قد يفكر فى أن هدم حديقة كوفينت كانت فكرة صائبة، لكن تاريخ التخطيط به الكثير من مثل هذه الهفوات. فعلى سبيل المثال، يأسف سكان باريس لخسارتهم "لى هيلز" Les Halles التى على مدى ثلاثة عقود كانت بجمالها تتفوق على حديقة كوفنت. لقد هُدمت القاعات بحديدها وزجاجها الأسطورى لتفسح المجال لمركز تسوق تحت الأرض حيث مساهمته الرئيسية للمشهد المدنى كانت سلسلة من الأنابيب البلاستيكية العملاقة التى تنحدر تجاه فوهة: أرض خراب كئيبة ومركز للجريمة فى قلب المدينة.

وبحلول منتصف تسعينيات القرن العشرين وبانتهاء تخطيط طورBrave New World الذى أصبح فى أمان، وجد سوق بورو نفسه فجأة وسط جزء متألق من المدينة. وكان مسرح جلوب بعد إعادة تركيبه و Tate Modern بـــ Jubilee Line أسفل الطريق قد قاربوا على الانتهاء. وقد انتقلت بالفعل بعض محلات الغذاء المعروفة إلى المنطقة من بينهم رادولف هودجسون أحد مؤسسى مزارع الألبان Neal,s Yard Dairy وأحد المدافعين القدماء لبعث حديقة كوفنت. وكان هودجسون مقتنعًا أن شيئًا ما يمكن عمله فى بورو، وتقدم فى سنة ١٩٩٨ إلى مجلس الأمناء بفكره إنشاء سوق الفلاحين هناك وتم الترحيب به أكثر من أى مقاول إطلاقا. ودعا السوق هنريتا جرين وهى من الأبطال الأوائل من صغار المنتجين البريطانيين لحضور معرض محبى الغذاء الذى أقاموه كمحاولة فى عطلة نهاية الأسبوع. كان نجاح المعرض باهرا حيث جذب أكثر من ٣٠٠٠٠ زائر على مدى ثلاثة أيام، لم تلتفت بعد ذلك بورو إلى الوراء أبدا. وأصبحت الآن علامة بارزة على خريطة لندن لذواقى الطعام، حتى أنها وجدت مكانا للوحة حديدية أخذت من قاعة الفلورا فى كوفنت جاردن، التى تم التخلص منها أثناء ترميم دار الأوبرا الملكية.

وتبَنِّى فكرة إدخال الطعام عند تجديد الأماكن فى الحضر هى ظاهرة جديدة نسبية، ويمكن أن تنسب إلى سوق قاعة فانويل Faneuil ببوسطن، أحد أنجح الأماكن السياحية الأمريكية(٥) . يتجمع فى قاعة فانويل حوالى ١٨ مليون شخص كل سنة هذه

الأيام ولكن بالرجوع إلى أوائل السبعينيات من القرن العشرين كان مستقبل السوق يبدو كئيبا. لقد ظلت خاوية ومهجورة منذ توقف التجارة فى منتصف الستينيات من القرن العشرين، ولم يستطع أحد أن يفكر فيما يمكن عمله بمبانيها الأنيقة من العصر الاستعمارى- فشل فى التصور ربما يبدو غير معقول الآن، آخذين فى الاعتبار أن أحدهم، المسمى، قاعة فانويل ليس إلا "مهد الحرية" حيث طالب فيها أهل بوسطن لأول مرة "لا ضرائب بدون تمثيل". وسواء كانت "مهدا للحرية من عدمه"، كانت القاعة تواجه الهدم لولا أنها حصلت على تأجيل فى آخر دقيقة وذلك بعد تعيين إدوارد ج لوج Edward J. Logue الرئيس الجديد لإدارة إعادة تنمية بوسطن، رجلا عزم على أن يجعل السوق سوقا "مصدرا للحم البقر النظيف" مرة أخرى. والسؤال هو كيف؟

وجاء الرد من أقل المصادر توقعاً: المجمع التسويقى. انطلقت المجمعات التسويقية مذ خمسينيات القرن العشرين فى كل أنحاء أمريكا، وكانت خبرة جيم روس مقاول البناء لا مثيل لها فى هذا الشأن، حيث شيد أكثر من خمسين منها. ولكن بدأت الشكوك حول هذه المجمعات والأضرار التى تسببها داخل المدن. فعندما اتصل به إدوارد ج لوج بشأن تنمية المنطقة المواجهة للمحيط فى بوسطن خطر له أنه إذا استطاع تجهيز السوق كمجمع به كثير من المحلات والمطاعم فقد يرغب الناس أن يأتوا ويقضوا بعض الوقت تماما كما فعلوا فى المجمعات خارج المدينة. كان ذلك مفهوما لم يحاوله أحد من قبل، وحيث أنه لم يكن هناك فكرة عند أحد أفضل منها فوافقوه عليها.

وكانت النتيجة سوق فانويل وكان نجاحا لحظيا، والفضل يعود إلى كل العوامل التى كانت واضحة من البداية، كانت مبانيه مذهلة وتعبق بالتاريخ وكانت جزءاً مما يعرف "بطريق الحرية"(*) لبوسطن، حيث آلاف من السياح يتجولون بالمنطقة دون وجهة

(*) مسار أحمر اللون فى وسط مدينة بوسطن ماسيتشوسيتش يمر على ١٦ موقعًا تاريخيًا سيرًا على الأقدام بطول ٢،٦ ميل (٤ كم) بدء من الحديقة العامة إلى نصب بنكر هيل.

محددة. وتحول السوق المهجور إلى مجموعة ضخمة من المحلات المريحة التى تعج بالحياة. وأيضًا به مسارح ومطاعم ومقاهى بالشوارع المرصوفة بقوالب البازلت، ويحتشد فيها فنانون وبائعون متجولون وسواح يأكلون الآيس كريم. كان هذا بالنسبة لروس إلهاما. ولم يبن مجمعا بعد ذلك على الإطلاق، مستثمرًا ثروته المعقولة بدلا من ذلك فى عدد من المشروعات الخيرية متخصصا فى تجديد العمران. وأصبح فانويل هول نموذجه الأولى "لموقع السوق الاحتفالى"، مفهوم نشره فى كل أنحاء العالم. وهى التركيبة التى هى فى الأساس مركز للغذاء السياحى، الذى يجب أن يكون مألوفًا لأى شخص يزور منطقة ميناء شارع الجنوب بنيويورك أو ميناء بلتميور أو حديقة كوفنت بلندن: وقد طور روس الموقعين الأولين وقدم المشورة فى الموقع الأخير.

وبالرغم من النظر إلى "ساحات الأسواق الاحتفالية" على أنها زائفة من بعض الأوجه، فهى تبعث حياة واقعية جدًا. فبالسكنى فى المبانى التى بها الغذاء، يكتسب الناس نوعية حياة أصلية تسمو فوق المحلات وسلسلة المطاعم التى يصعب تجنبها والتى تمثل عصب الممارسات التجارية. ويذهب سوق بورو خطوة أفضل من ذلك، باعثا الغذاءَ الحرفي ثانية فى قلب المدينة. ويحاول السوق فى بعض الأحيان أكثر من اللازم: يبدو أحد بائعى عصير التفاح وكأنه ممثل ثانوى فى رواية "تيس من الدربرفيل(*) Tess of the DÚrbervilles" وقد جاء كاملاً بكوخه الريفى المسقوف بالقش. فإذا كان عصير التفاح الذى يبيعه ممتازا، فلماذا نشكو؟ فشراء عصير التفاح منه ما زال أفضل من شراء شراب لا طعم له من رف بالسوبر ماركت. ولسبب ما - عند مرورك بجوار هذا الرجل بشعره المستعار المصنوع من القش - فيعنى ذلك تواصلاً بشريًا. ولسبب آخر أن ذلك يساعد على بقاء شىء من نوعية الغذاء المحلى فى بريطانيا.

(*) رواية لتوماس هاردى نشر ١٨٩١

وفى أى مكان يحافظ سوق الغذاء على بقائه، فإنه يجلب نوعية من الحياة الحضرية كلها شيء نادر فى الغرب: شعور بالانتماء والارتباط. إنها تربطنا بنوع من الحياة العامة القديمة. كان الناس قديما يذهبون إلى الأسواق ليتسامروا وأيضًا ليشتروا غذاءهم، والحاجة لمثل هذه الأماكن التى يختلط فيها الناس مع بعضهم البعض أمر هام الآن كما كان على مر السنين إن لم يكن أكثر أهمية، حيث أن مثل هذه الأمور أصبحت أندر وجودا فى نمط الحياة الحديثة. فنجاح أسواق مثل بورو يدل على أننا لم نفقد الرغبة فى مثل هذه الأمور فى بريطانيا بعد، إلا أن أسواق الشوارع العادية فى طريقها إلى الزوال فى كل أنحاء البلاد. ويمكن تفسير هذا التناقض الظاهرى عن طريق حقيقة أن الغذاء ليس دفينا فى ثقافتنا. ونحن نعطيه بسخاء من وقتنا ومالنا عندما نقضى "أوقاتا ممتعة" ليس كجزء من روتيننا اليومى. ولهذا نستجيب جيداً لسياحة الغذاء ونحب أيضًا أن نذهب للأسواق عندما نسافر خارج البلاد، ولهذا أيضاً يقول الناس عن بورو أنها "تشبه فرنسا". بورو هى مظهرنا لعدم الترابط الطاغى مع الغذاء فى بريطانيا وليس العكس.

إحداث المستنسخات

عشرون سنة مضت، إذا كنت فى حاجة لشراء بعض الأصناف الأساسية – مثل رغيف خبز ولتر من اللبن ونصف دستة من البيض– ربما تعرج إلى المحل المجاور وتشترى تلك الأشياء. والفرصة المتاحة اليوم أنك ستشتريهم من السوبر ماركت. ومحلات الغذاء الصغيرة تُغلق هذه الأيام فى بريطانيا بمعدل يزيد عن ٢٠٠٠ كل عام وقد نقص العدد الكلى إلى النصف خلال عقد واحد فقط. وتتوقع دراسة حديثة أنه بحلول عام ٢٠٥٠ لن يتبقى منها أى محل على الإطلاق.[٦] وليس عليك أن تقرأ أبحاث الصناعة لتعرف ماذا يجرى فى تجارة البقالة البريطانية: نظرة سريعة إلى كشف حسابك البنكى الشهرى يوضح ذلك. وما لم تكن تعيش فى منطقة معزولة من البلاد لم

يصلها بعد محلات السوبر ماركت (أو أنك كنت واحدا من هذه الحيوانات النادرة التى لديها الوقت والوسائل والرغبة للبحث عن غذائها فى مكان آخر)، فالأكثر احتمالاً أن هذا المكان- الأقرب إلى السوبر ماركت القريب منك- سيتكرر بانتظام ممل.

التسوق للغذاء هو الوقت الذى يصبح فيه أغلبنا على دراية بسلسلة إمداد الغذاء الصناعية للمرة الأولى- هى اللحظة التى تؤثر مباشرة على حياتنا. ومحلات السوبر ماركت بأرففها الممتلئة بالبضائع والممتدة لأميال وأدراج النقود المكتظة العديدة هى الوسيلة التى يدخل بها غذاء العالم إلى مدننا ثم ينتقل إلى المستوى الفردى- عمل شاق يومى مكافئ لتحويل سيل جارف إلى ملايين من زجاجات الماء. وفيما يخص محلات السوبر ماركت فإن مرحلة استلام حلقة الغذاء الأخيرة هى المرحلة الأصعب على المستوى الكلى- العملية التى هم أقل استعدادا لها. فالمستوى البشرى ليس هو ما تأسس عليه السوبر ماركت أبداً؛ ولا تأسس على حساسية مواقع مراكز المدينة التقليدية. كلاهما يعرقل مستوى الاقتصاديات التى تعتمد عليها أرباحهم.

ولا تتوافق فى الحقيقة محلات السوبر ماركت مع المدن: على الأقل مع النوع الكثيف والفوضى التى تراها فى العالم القديم. ومحلات السوبر ماركت التى تمت المخاطرة بها بالكاد فى مدن الولايات المتحدة عموما: تواجدت على حدود المدن وانتظرت عملائها أن يقودوا سياراتهم إليها. ولمدة ثمانين سنة ظلت محلات السوبر ماركت المكان المفضل للبيع والشراء بعيدا عن المدن؛ لأنها سمحت لهم أن يحافظوا على ما يفعلوه على أحسن وجه، يبحثون عن الغذاء الرخيص الثمن، وينقلونه بكميات ضخمة- ثم يتركون العميل ليقوم بما تبقى. وبمعرفة أن الدور الشعبى لوسط المدينة التاريخى كان شراء وبيع الغذاء بشكل رئيسى، وعليه تقف محلات السوبر ماركت موقفًا شاذاً ليس فقط مع الشوارع الرئيسية المحلية بل مع المفهوم الأساسى لماهية كون المدينة.

ما زالت أتذكر أول مواجهة لى مع هذه المشكلة. كان ذلك أثناء رحلة ليوم واحد مع بعض الأصدقاء إلى سمرست فى بداية ثمانينيات القرن العشرين وتوقفنا فى سوق

مدينة صغيرة لشراء جريدة وقهوة بعض الأسبرين. وكان صباح يوم سبت متميز وكان بالمدينة شارع رئيسى جميل، ولكن كان بالشارع أعداد قليلة من الناس، الأمر الذى جعلنى أتعجب فى ذلك الوقت. ولكن بعد الترجل ذهابًا وإيابا فى الشارع لدقائق قليلة، لم نستطع أن نجد مقهى أو صيدلية أو مكان لبيع الصحف، بالرغم من أنه إذا أردنا شراء قطعة أرض أو منزل فبإمكاننا الاختيار من بين ستة سماسرة عقارات. وفى النهاية سألنا أحد المارة المساعدة بعد أن احترنا وبدا علينا التذمر. فنظر إلينا وكأننا بطئ الفهم بشكل ما وأشار بيده نحو الطريق، حيث على بعد ياردات قليلة خارج المدينة (كيف أننا لم نر ذلك؟) المحل الكبير تسكو بسقفه الأحمر الزهرى. إنه نوع جديد من أنواع "مراكز القرية"- كلها زائفة- بتفاصيل عامية وبرج به ساعة كاريكاتورية- ولم ير واحدٌ منا شيئًا مثل هذا من قبل. وخلال دقائق قليلة حصلنا على الأسبرين والصحيفة، لكننا لم نحصل على فنجان القهوة بالرغم من أن المحل به مكان للقهوة، إلا إن المكان فيما يبدو كان مزدحما يعج بكل سكان المدينة الذين يملأون بطونهم بالهامبورجر وبالبطاطس فى الساعة الحادية عشر صباحًا فقررنا أننا لا نستطيع مواجهة الطابور.

ولن يفعل أى إنسان هذا الخطأ اليوم. ففى خلال خمسة وعشرين سنة من ذلك الوقت غيرت محلات السوبر ماركت المشهد الحضرى البريطانى. وبالرغم من أن السوبر ماركت الأولى خارج المدن قد بنيت مبكرا فى سبعينيات القرن العشرين (تخيل من: تسكو)، إلا أن انتشار عصر السوبر ماركت فى بريطانيا تم فى ثمانينات وتسعينيات القرن العشرين، أثناء عقدين من النمو الوفير، الذى لم يكن له مثيل آخر فى أوروبا، تم ذلك فى الواقع دون مراجعة من قيود التخطيط. وعندما استيقظت حكومة تورى Tory (المحافظين؟) على الدمار الذى أحدثته المحلات خارج المدن، كان الزمام قد فلت. وبحلول منتصف تسعينيات القرن العشرين كان هناك أكثر من ألف من هذه المحلات ببريطانيا، وبدأ بالفعل الموت المتوانى المتباطئ للشوارع الرئيسية البريطانية.

ووجدت دراسة عن طريق قسم البيئة والنقل والمناطق Department of Environment, Transport and Regions (DETR) فى سنة ١٩٩٨ أن بناء محل عملاق جديد على أطراف مدينة يمكن أن ينقص مساهمة أسواق محلات الغذاء بمنتصف المدينة بنسبة تصل إلى ٧٥٪ (٧). ومن تقرير متعاقب لمؤسسة الاقتصاديات الجديدة (nef) New Economics Foundation عنوانها شبح المدينة البريطانى أظهر كيف أن إنقاص أى محال فى شارع رئيسى كان كافيا لقتل الحياة فى باقى المحلات، وحتميا نصل إلى "نقطة الانقلاب" عندما تصل الأمور فى مركز المدينة إلى عدم القدرة على الصمود: "بمجرد أن تبدأ محلات وسط المدينة فى الإغلاق، فالناس الذين يفضلون التسوق هناك لن يكون لديهم خيار إلا أن يتحولوا إلى محلات السوبر ماركت. وما بدأ و كأنه موجات صغيرة غير مؤذية أصبح موجات قوية ومخربة.(٨)

وبعد انقضاء عقد واحد على تدمير تسونامى محلات السوبر ماركت لمراكز المدن البريطانية أيقنت محلات السوبر ماركت أن الفراغ الناتج يمثل فرصة أعمال جديدة. ومرة ثانية قادت تسكو الطريق بفتح أول محلات "مترو" سنة ١٩٩٨ - عمليات متكررة لما قد ساهمت هى فى تخريبه. تحركت مؤسسة تسكو فى البداية بحرص، غير متأكدة كيف سيعمل الشكل الجديد للمحلات المسماة المريحة Convenience، إلا أنه لم يكن هناك حاجة للقلق. وسرعان ما اتضح أن هناك حاجة غير محدودة لمحلات الغذاء داخل المدينة، وكانت المعركة عندئذ هى الإعلان عن أكبر عدد من المحلات فى المواقع المتميزة من الشوارع الرئيسية قبل أن يصل إليها المنافسون. وفى سنة ٢٠٠٢ اشترت مؤسسة تسكو سلسلة المحلات " المريحة" التابعة لـ T&S وعددها ٤٥٠ محلا محولةً إياها بمعدل أربع محلات فى الأسبوع. وبالرغم من أن اقتناص الأرض أحدث بعض الصدمات الخفيفة لأهل المدينة (قدَّر أحد المحللين أنه كان سيستغرق شركة تسكو خمسة عشر عامًا لتنتشر أعمالها بهذه السرعة لو لم يحدث هذا)، وقد تم ذلك بموافقة لجنة التنافس على أساس أن محلات الغذاء "المريحة" هى أسواق مختلفة عن تلك التى تسوق "وقفة واحدة" فى محلات السوبر ماركت(٩) .

المنطق كان هراء لكنه لم يلق اعتراضا. وكانت هذه "الموجة الثانية" من انتشار محلات السوبر ماركت بالنسبة العديد من تجار الغذاء أكثر تدميرا، فقد كان عليهم أن يتنافسوا مباشرة مع نفس نوع العمل. وبحلول سنة ٢٠٠٦ استولت أسواق السوبر ماركت على ١٢٪ من قطاع المحلات المريحة وما زالت النسبة فى ارتفاع بسرعة. [١٠] وأصبح محل الغذاء القريب منى تابعا لتسكو سنة ٢٠٠٥ . وكان هذا يومًا حزينًا بالنسبة لى. وبالرغم من أنه لم يكن مصباح علاء الدين لتذوق الطعام لكن كان له سحر خاص، وبه مخزون مختلف كبير من المخللات. ولكونى أعيش فى وسط لندن فلست مضطرة للتسوق فى تسكو إذا لم أكن أريد ذلك- ومعنى هذا أن على أن أسير مسافة أطول. فمثلا مواطنو بايشستر فى أوكسفورد شاير، تلك المدينة التى سكانها ٣٢٠٠٠ بها على الأقل ٦ محلات تسكو سنة ٢٠٠٥ والقليل من المحلات الأخرى. وفى حوار مع مواطنة فى محطة BBC تبين أنها كانت فى أشد الحاجة للتغيير لدرجة أنها مستعدة أن تقود سيارتها "كرحلة نزهة" إلى سنسبرى فى بانبرى والتى تستغرق ذهابا وإيابا ٤٠ ميلا[١١] .

المدينة مسلوبة الأحشاء

أصبحت محلات السوبر ماركت جزءا من حياتنا اليومية حتى أنه من الصعب أن تتذكر ماذا كان شكل المدن قبل مجىء هذه المحلات. فبالنسبة لأى شخص مولود بعد سنة ١٩٨٠ قد يبدو أن الجزارين والخبازين وصانعى الشمعدانات شىء بعيد تماما كما كان الحال قبل التليفون المحمول والكمبيوتر (الأمر الذى عند التفكير فيه يبدو أمرا بعيدا حتى بالنسبة لى). إلا أنه كانت الشوارع الرئيسية فى جيل مضى هى محط الحياة الاجتماعية للأحياء الحضرية، وكانت أماكن التسوق للغذاء هى أوقات تبادل الأخبار والثرثرة مع بعضنا البعض. ومحلات السوبر ماركت اليوم هى محطات شحن لمعنويات غير حميمة: محطات مصممة لخدمة تدفق الحياة. فهى تدعم طريقة الحياة

الانفرادية وليست الاجتماعية: وخاصة أن الآى بود iPod والكمبيوتر يساهمان فيها. وقد تكون الإنترنت أداة تواصل عظيمة، لكنها لا يمكن أن تحل محل الترابط الذى نحس به عندما نقابل الناس وجها لوجه. هنا يظهر كيف أن للغذاء قوة هائلة. إنه يجمعنا مع بعضنا فى حيز مكانى واحد مشكلا روابط لا تستطيع أى وسائل اتصال أخرى أن تقوم بها.

وصفت جين جاكوبس فى دراستها الخلاقة فى ستينيات القرن العشرين الموت والحياة للمدن الأمريكية العظيمة "باليه شارع هدسون": الحياة اليومية فى أجواء قرية جرينتش حيث عاشت هى فى نيويورك، بخليطها من المنازل والمحلات وأصحاب الأعمال الصغيرة، والشوارع مفعمة بالحيوية ومليئة بالناس فى أوقات مختلفة يقومون بأعمالهم الروتينية اليومية: ونوادى القهوة مزدحمة فى منتصف النهار بعمال الشركات يتناولون غذاءهم؛ والمحلات مشغولة فى الصباح والمساء بأهل الحى يشترون حاجاتهم. ودفعت مس جاكوبس بأن التبادل الشخصى الهائل الذى يحدث كل يوم فى الشارع خلق إحساسا قويا بالهوية المحلية؛ شعور بالملكية الجماعية التى شجعت الناس على الاعتناء بالشارع وتقارب الواحد للآخر. واستعادت حادثه شاهدتها عن مشاحنة بين رجل وبنت صغيرة على الرصيف:

"لقد راقبت من شباك منزلى فى الدور الثانى، محاولة أن أقرر كيف يكون من المناسب أن أتدخل، إذا رأيت ذلك أمرا ضروريا. خرجت من محل الجزارة الموجود تحت العمارة المرأة التى تدير المحل هى وزوجها وكانت واقفة على مسمع من الرجل طاوية ذراعيها ويبدو على وجهها الإصرار. كما ظهر جو كورناتشيا الذى هو وزوج ابنته يديران محل بيع أطعمة معلبة فى نفس اللحظة ووقفا بتحدٍّ فى الجهة المقابلة... لكن هذا الرجل لم يكن يعلم أنه محاط. [١٢]

بدت المشاحنة وكأنها إنذار كاذب (الرجل كان والد البنت الصغيرة) ولكن المهم هنا هى أنه فى شارع هدسون، أى شىء غير معتاد يتم ملاحظته لحظيًا؛ والجرائم

المحتملة هى اهتمامات جماعية. ويعمل أصحاب المحلات المحليون وكأنهم شرطة المنطقة: يعرفون كل شيء، ويجعلون ما يدور حولهم جزءًا من مهامهم. كانت جين جاكوبس ناقدة متحمسة، كما يتضح من عنوان كتابها، عن طريقة بناء المدن بشكل تقسيمى كل منها موحد التركيب والثقافة والتى بدأت تحتل كل المناطق فى أمريكا. ويعتبر كتابها كتمجيد للاختلاط التقليدى للأحياء ولاستيعابها لتبنى الإحساس بالانتماء.

ولم تؤكد السيدة جاكوبس على دور الغذاء فى تشكيل الروابط الاجتماعية لكن، بدون هذا الدور، سيكون شارع هدسون المحبب لها مكانا خاويًا بصورة أكبر كثيرا. وقد تناولت دور الغذاء فى حياة الحضر كأمر مسلم به - شيء ما شديد الوضوح ولا داعى لذكره. ولكن بعد أربعين سنة، لم يصبح هذا الدور مهددًا فقط فى أمريكا وبريطانيا بل يتم التقليل من قيمته أو يهمل بصورة روتينية. واختفاء الغذاء من المدن ليس مثلا كتحطيم علامة محببة، فغالبا ما يترك النسيج الحضرى دون أن يمس فعليا- كما حدث فى منطقة سكنى أيام طفولتى الصغيرة. فأثناء نشأتى فى وسط لندن فى ستينيات القرن العشرين كان يوجد صف من الحوانيت الصغيرة - جزار ومحل أسماك وخباز وبائع خضار- فى نهاية شارعنا. وكانت تأخذنى أمى أنا وأخى لشراء حاجاتنا اليومية. وكان أصحاب المحلات يعرفوننا جيدا، ويقدمون لنا -نحن الأطفال- اللعب والحلويات. وكانت أمى ترسلنى ثانية لالتقاط بعض الأشياء التى نسيتها- وكانت ثقتها فى أصحاب المحلات المحليين أمر مفروغ منه بقدر ثقتهم بأنها ستدفع لهم ما عليها اليوم التالى. وأصبح اليوم هذا الصف من محلات الغذاء صالات عرض للأشياء القديمة من النوع الذى يعرض قطعة أساس واحدة فى النافذة، وأصبح إرسال طفل فى السادسة من العمر لشراء شيء من هذه المحلات أمرًا بعيدًا عن فكر أى إنسان. وعندما ننظر إلى خريطة هذا الجزء من لندن، لن تجد الكثير من الاختلاف؛ فالمبانى تبدو كما هى لكن خبرة الحياة قد تغيرت جذريا. كانت مركزا لقرية حضرية تعج بالحركة منذ أربعين سنة مضت. والآن، أصبحت الحياة فيها كتلك التى على الطريق السريع الخالى.

لم تكن الحياة فى الشارع هى الخسارة الوحيدة لاختفاء الغذاء من المدن. شىء آخر يبدو بسيطا، لكنه يسهم بشكل كبير فى شخصية أى مدينة وهو الرائحة. إحساسنا بالشم هو أكثر الوظائف التى تقدر قيمتها- شىء ما تعودنا على التقليل من أهميته. إلا أنه ليس هناك ما يربطنا أكثر منه بعواطفنا وذكرياتنا. كانت لندن يوما ما، بلد الروائح ويمكن أن أحدد حياتى هنا من خلال تلك الروائح. وفى صباح كل يوم وأنا فى طريقى إلى المدرسة فى هامرسميث، كان على أن أمر جوار الحائط الواقى لمصنع ليونز فى منطقة بروك جرين بالرائحة الملائكية لعبق كعكة الشيكولاته - شىء كنت متحيزة له جدا (ومن المؤكد أننى مازلت كذلك). وبالرغم من أن المصنع تسبب لى فى أن أصل المدرسة معظم الأيام ولعابى يسيل بطريقة بائسة، فقد كان ألما قاسيًا كنت أتحمله بسعادة بالغة. ومن الروائح الأخرى التى لا تنسى رائحة حشيشة الدينارة فى تشيسويك وفولام من مصانع البيرة بجوار النهر، ورائحة الأسماك فى بلينجسجات والتى استمرت إلى ما بعد غلق السوق ١٩٨٢ . وفى ذلك الوقت كنت أقيم فوق مصنع تعليب براعم الفاصوليا بمنطقة وابينج حيث كان العمال الصينيون ينامون فى أرجوحات شبكية فوق صهاريج الفاصوليا. وكانت الرائحة النتنة التى تنبعث عند تنظيف تلك الصهاريج شىء لا يمكن وصفه (فى الواقع يمكن وصفها تماما لكن ربما لا تود أن تعرف ما هى رائحتها)(١٣) . وعلى أى حال كانت الرائحة فى الخارج أمام باب منزلنا لاذعة لدرجة أنها تمنعنا من التسكع هناك. لا بد وأننى تعلقت بالروائح لأن انتقالنا بعد ذلك كان إلى بيرموندسى Bermondsey القريب من مصنع خل سارسون فى شارع تانر (والذى، كما يظهر من الاسم، كان له رائحة أسوأ). وعندما تهب الرياح فى الاتجاه الصحيح فلن تكون فى حاجة لوضع خل على شفتيك؛ فالهواء سيقوم بذلك بدلا منك. وبشكل ما فالرائحة المنتشرة فى كل مكان تبعث على الراحة. فإنك دائما ستعرف طريقك إلى منزلك فى الظلام.

وقد اختفت أغلب روائح لندن غير المستحبة (والكريهة)، وطردت إلى مجمعات المصانع خارج المدينة. ولندن هى خارج خريطة كل ما يسبب روائح- وهذا شىء جيد،

كما قد تعتقد، فمن هذا الذى يريد أن يفتح باب سكنه على رائحة براعم الفاصوليا النتنة؟ والأمر هو، أن أشياء كثيرة أخرى قد اختفت مع تلك الروائح. وفى عدم وجود أى شىء لتقارنها به، فإنه من الصعب أن تتصور تماما كيف أصبحت المدن البريطانية ميتة- حتى تذهب خارج البلاد. وفى رحلة حديثة إلى الهند، مرت عدة أيام إلى أن تعودت على الحياة الزاخرة فى الشوارع: على البقر والفيلة؛ والماعز والدواجن، على المتسولين والبائعين، وعلى أصوات آلات التنبيه والصياح والصراخ. وفيما يتعلق بصحتى والأمان وعينى المتيقظة بدا لى كل شىء وكأنه فى انتظار حدوث حادثة تشبه نظرتك إلى قلم رصاص يتحرك فى طريق سقوطه من سطح منضدة: شاحنات تتمايل محملة لأقصاها بقصب السكر، وامرأة حامل تحاول عبور طريق سريع به ست حارات وهى تتحرك بين شاحنات وحافلات تتخبط مع بعضها البعض، وراكب دراجة يتمايل فى الاتجاه المخالف بين هذا الانقضاض المعدنى. ووسط كل هذا النشاط المحموم كان الطعام: أناس يطهون على الأرصفة، ويلطخون الحلوى على جدران المزارات المقدسة، ويشترون الأكلات الخفيفة من العربات الصغيرة والأكشاك والحاملين لسلات الخضار على رؤوسهم. وهناك أيضًا الروائح أينما تتجه: البعض فيها متبل لذيذ، وكل شىء مختلط بوقود السيارات والطين والغائط. والهند تقتحم إحساسك، ولكنك سريعا ما تتعود عليها. وبعد الهند، فأوروبا هى الصدمة. تبدو الشوارع مهجورة بكل تأكيد؛ السيارات والحافلات ضخمة وتلمع بشكل غير معقول؛ الفراغات بين المبانى شاسعة وخاوية. وفى كل مكان تنظر إليه هناك شىء غير موجود: الناس والحيوانات والخضار، والرائحة والضجة والطقوس والضرورة والموت، فتجاور الحياة البشرية قد تم تصميمه بعيدا عن مدننا، بحيث تركنا نعيش فى قوقعة خالية.

المدينة المنحوتة

انظر إلى مخطط أى مدينة بنيت قبل ظهور السكك الحديدية وستكون قادرا على تعقب تأثير الغذاء، إنه محفور فى تركيب كل تخطيط حضرى قبل الصناعة: كلها بها

أسواق فى قلبها وبها طرق تؤدى إلى تلك الأسواق مثل العديد من الشرايين التى تحمل دم الحياة إلى المدينة. ولم تكن لندن استثناءً. ويظهر أول مسح قياسى للعاصمة الذى قام به جون أوجيلبى خريطة كبيرة ودقيقة لمدينة لندن سنة ١٦٧٦، يظهرالتقارب الشديد للمشهد الذى أطعم المدينة. التخطيط فى الأساس هو للمدينة الحديثة: كانت حوائطها الرومانية على شكل شبه دائرى على الشاطئ الغربى من نهر التيمس وسانت بول ناحيه الغرب من مركز المدينة، والبرج مثبت فى الركن الجنوبى الشرقى. ويقطع المدينة فى المنتصف طريق مفرد عريض، يربط نيوجيت فى الغرب مع آلدجيت فى الشرق. وتؤكد الأسماء المتنوعة على طول الشارع- تشيبسايد وبولترى وكورنهيل- أن ذلك كان قلب سوق الغذاء للندن (كلمة رخيص **cheap** هى من كلمة **ceap** من الإنجليزية القديمة ومعناها للمقايضة). ويتقاطع ذلك الشارع مع شارع عريض آخر يقطع المدينة من الشمال إلى الجنوب: المحور الرئيسى الآخر المؤدى إلى كوبرى لندن.



تفاصيل خريطة أوجيلبى، مظللة لتظهر أسواق الغذاء وطرق الإمداد.

وبنظرة فاحصة أكثر للخريطة تكتشف كيف كان الغذاء يصل إلى المدينة. كان يأتى الكثير من أغنام وماشية لندن من إسكتلندا وويلز وإيرلندا قادمة من الشمال والغرب مندفعة خلال طرق البلاد إلى نيوجيت حيث كان ينعقد سوق الدواب للمدينة القديمة. وامتد السوق فى القرن التاسع إلى سميث فيلد " Smoothfield" سميث فيلد أو (Smithfield) الملاصقة لبوابة المدينة من الخارج حيث ما زال سوق اللحوم موجودا حتى اليوم. وسيطرت سميث فيلد فى أزهى عصورها على المناطق المجاورة، وكما وصف جورج دود "اليوم العظيم" المنعقد سنويا فى الأسبوع الذى يسبق يوم عيد الميلاد، حيث أعلن:

"أى يوم كان هذا اليوم! ... فى هذا اليوم يتركز ٣٠٠٠٠ من أفضل حيوانات العالم فى مساحة حوالى أربعة أو خمسة فدادين. تتدفق الحيوانات من العاشرة مساء يوم الأحد بأعداد وفيرة وتمثل بطلوع شمس الاثنين كتلة كثيفة من الحيوانات وكأنها بحر مضطرب لحياة وحشية. وتعدت الحيوانات على الأماكن حول السوق التى تتبع شرعيا إلى حركة التجارة؛ شارع جيلتسبرج، وشارع ديوك، ولونج لين، وشارع سان جون، وشارع كنج وهوسيرلين- تم غزوها كلها، كمرجل يطفح بالحيوانات المندفعة من كثرة امتلائه"(١٤) .

ربما لم تعد تسير الحيوانات فى سميث فيلد، لكن ذكراها ما زالت تقبع فى نسيج المدينة المادى. فأسماء شوارعها المحلية - شارع كاوكروس Cowwcross، وتشيك لين Chick Lane، وكوك لين - Cock Lane تذكرنا بالزمن عندما كانت المنطقة مليئة بالحيوانات الحية، وشارع سانت جون هو الطريق الرئيسى المؤدى إلى السوق من الشمال، وهو شارع واسع، وطريق عام منحنى ما زال به بعض الشىء من عبق دروب الريف وتموجاتها الكاسحة المنحوتة بواسطة "بحر الحياة الوحشية" التى انسابت يوما ما كالنهر.

وبما أن الديوك الرومية والأوز فى لندن قد جاءت بصفة رئيسية من سفولك ونورفولك (ما زال كثير منها يأتى من هناك)، فلقد دخلوا المدينة من خلال ألدجيت حيث

يقومون بالرحلة وأقدامهم محمية بقطع خاصة من القماش، ويوجه الدجاج وما نحو ذلك إلى شرق المدينة حيث يباع ويشترى، بينما تباع الفواكهة والخضروات القادمة من كنت وسورى إما فى سوق بورو أو على طول شارع جريس تشيرش - الطريق المؤدى من جسر لندن إلى ليدنهول عند تقاطعات المدينة الرئيسية. وكانت ليدنهول هى أول سوق مقفولة فى لندن وما زالت موجودة حتى اليوم فى موقعها التاريخى، بالقرب من موقع المنتدى الرومانى القديم. ومثل هذا العمر الطويل المادى أمر عادى للأسواق فى كل مكان- حيث أنها رسخت ومن النادر أن تتحرك. وتضاعفت موانئ النهر فى بيلينجسجيت وكوينهيث (المملوكة فى الأصل، كما رأينا فى الفصل السابق، للمدينة والتاج) وكذلك أسواق لندن الرئيسية للأسماك والحبوب، وأيضًا للأغذية المستوردة. وأصبحت كذلك الشوارع المؤدية من الموانئ إلى تشيبسايد أسواقا فى حد ذاتها كما تعلن ذلك أسماؤها- (شارع Bread (خبز) و Garlick (ثوم) وFish (سمك).

ولأول وهلة قد يبدو أن مخطط لندن فى القرون الوسطى غير عقلانى بشوارعها الملتوية وأماكنها المزدحمة وعدم الوضوح الهندسى. ولكن النظر من خلال الغذاء، يجعل الأمر يبدو معقولا تماما، ولقد شكل الغذاء لندن، تماما كما فعل مع كل مدينة قبل عصر الصناعة، وكان طريقة لبعث الحياة والنظام الحضرى، وقليل من الأمور الأخرى تعمل بنصف تلك الكفاءة.

الفوضى الضرورية

أحدث وجود الغذاء فى المدن فوضى، لكنها كانت فوضى ضرورية، وجزء من الحياة تمامًا كالنوم والتنفس. كان الغذاء يباع ويشترى فى الشوارع على الملأ، وذلك لسبب رئيسى ليستطيع المسئولون أن يضعوا أعينهم على تلك العمليات (مثل شرطة الحبوب الباريسية). ويعنى مبدأ الرؤية أن بيع الغذاء فى أماكن مغلقة فى معظم مدن القرون الوسطى كان محظورا، وهذا معناه أن محلات الغذاء كما نعرفها اليوم لم يكن

لها وجود. وبالرغم من أن البيوت المواجهة للأسواق كان يسمح لها ببيع الغذاء، وعليها أن تفعل ذلك على طاولات مكشوفة، بينما عملاؤهم يظلون واقفين فى الشارع. كان معظم الغذاء يباع فى السوق إما من أكوام أو براميل على الأرض أو من حوامل متنقلة، تنصب وتفك كل يوم وتخزن فى مساكن قريبة. كان تجار الأسواق يُمنحون مواقع يسمح لهم فيها ببيع أنواع معينة من الغذاء فى أماكن مخصصة وفى مواعيد محددة وكان محظورا عليهم أن يتجولوا أو يبيعوا محاصيلهم بأى طريقة أخرى. ولهذا السبب كانت هذه المواقع تحرس بحرص شديد وكانت المشاحنات حول المناطق أمرا شائعا. وفى إحدى المعارك فى القرن الثالث عشر بمدينة بادوا بين بائعى الفاكهة وبائعى الخضروات لم تنته المعركة إلا بعد أن تدخل العمدة بنفسه ووضع خطًا فاصلاً على الأرض بيده. وكان لا بد من مراقبة المكان الذى يباع الطعام فيه فى المدن حتى لا يتم احتلال الشوارع كلية، كما يقترح المرسوم الصادر بلندن فى القرن الثالث عشر:

كل أمور بيع الطعام، بواسطة أشخاص فى تشيب سايد أبون كورنهيل Chepe Chepeside] upon Cornhill أو أى مكان آخر فى المدينة، بيع الطعام مثل الخبز والجبن والطيور والفاكهة، وجلد الحيوانات والبصل والثوم وكل أصناف الطعام الأخرى سواء بواسطة المقيمين أو الغرباء، عليهم أن يقفوا بين القنوات الموجودة على جانبى الطريق، حتى لا يسببوا إزعاجًا لأحد وإلا سيفقدوا تراخيصهم." (١٥)

وحيث أن الأسواق كثيراً ما كانت تمثل الأماكن العامة الوحيدة فى المدن؛ فغالبا ما كان على معظمهم أن يتضاعف كأماكن للاحتفالات أيضًا. وأظهرت أحد التخطيطات المعاصرة لذلك الوقت لمدينة تشيبسايد تحول السوق ليستقبل مارى دى ميديسيى بمناسبة زواجها من تشارلز الثانى سنة ١٦٣٨(١٦) ليصبح به سلسلة من المدرجات عليها مظلات مغطاة بلافتات مخططة يجلس عليها صفوف من النبلاء بقبعاتهم المزينة بالريش يشاهدون استعراضا يبدو بلا نهاية لعربات تجرها الجياد يسير على جانبيها جنود يحملون الرماح وآخرون يدقون الطبول. وتخدم مبانى السوق

نصف الخشبية كأروقة يطل منها حاملو التذاكر الشعبية بوجوهم المكتظة المنقوشة على الألواح الزجاجية للنوافذ. ويستعرض المخطط كيف كانت تشيبسايد مكانا مسرحيا طبيعيا. وباستبدال البط والإوز بقليل من الدعم الملكى وأمور سريعة ملفتة للأنظار، تحول السوق إلى مكان استقبال ملكى. إنه شيء يدعو للحسرة (أمر عادى) ولا يوجد مخطوطات مشابهة لتشيبسايد فى استخدامتها العادية اليومية. ولا يفكر أحد أن روتين الناس العادى لحياتهم اليومية جدير بالتسجيل.

كثيراً ما تمثل الأسواق المدن فى المناسبات الرسمية، ولكن فى أوقات أخرى كانت هى الأماكن التى يأتى إليها الريف. ولقد كانت ساحة مونتانارا بروما إحدى أكثر الأسواق انتعاشا حتى تم تحطيمه بواسطة موسولينى أثناء تغييره للنظام الإمبراطورى للمدينة فى ثلاثينيات القرن العشرين. كانت الساحة مكان سوق الخضار القديم للمدينة the Forum Holitorium، مكان لقاءات أهل الريف Contadini أيام الآحاد، حيث يسير إليه رفاق الريف طوال الليل ليبيعوا منتجاتهم هناك ويتبادلوا الأعمال، أو للحلاقة أو استنساخ ما يرويدن، أو لخلع الأسنان بواسطة هؤلاء القادمين لخدمتهم. وقد تحتل مثل هذه الغزوات فى أوقات الأعياد المدينة بأكملها. ويستنبط كثير من المناسبات الحضرية من التقاليد الريفية على أية حال مما يكسبها مذاقا ريفيا متغيرا. وقد علقت مجموعة من الزائرين الإنجليز، عند زيارتهم لمدينة براتو بتوسكانيا بإيطاليا بمناسبة عيد السيدة العذراء سنة ١٦٠٥، على المظهر الغريب للجموع الغفيرة التى اجتمعت ذلك اليوم فى الساحة الرئيسية "ياللعجب، نصف الموجودين فى الساحة يلبسون قبعات من القش والربع عاري السيقان". [١٧]

السوق السياسى

والدور المحورى الذى لعبته الأسواق فى حياة الحضر جعلها متأصلة سياسيًا. وكان اثنان من أشهر الأماكن العامة فى العالم هما (Roman Forum) المنتدى الرومانى وساحة أثينا العامة (Athenian Agora) اللذان كانا فى الأصل أسواقا للغذاء، وتحولا

تدريجيا من التجارة إلى السياسة حيث اتسع حجم المدن التى تخدمها تلك الأسواق. وكان يتكرر نفس النمط فى كل أنحاء أوروبا: وعلى المرء أن يفكر فى عدد صالات المدن فى ميادين الأسواق ليستوعب مدى مثل هذه العلاقة. وكانت مثل هذه الأوضاع الحضرية عملية للغاية وأعطت تعبيرا رمزيا واضحا للنظام الحضرى.

وتمثل بالازو ديلا راجيون فى القرن الثالث عشر فى مدينة بادوا التى يطلق عليها محليا، بحميمية، الصالون Salone il أحد هذه الترتيبات. ويعود اسم المبنى إلى غرفة المجلس، وهى صالة فسيحة فى الدور الأول لها واحد من أكبر السقوف الخشبية المعقودة فى تلك الأيام فوق سلسلة من الأقواس والدكاكاين. وكان الترتيب الرأسى ضروريا لأن الصالون مشيد فى وسط ساحة السوق تماما، وكان على نصفى السوق أن يتجمعا فى منتصفه. وكان ممثلو المجمع البدوانى يجتمعون هنا لعدة قرون ليناقشوا أحوال الولاية بينما النشاط الصاخب للسوق يجرى من تحتهم. ويعكس الصالون والسوق أفضل مثال للتسلسل الهرمى الحضرى: فالسياسة مدعومة بالتجارة والاعتماد بينهما متبادل بين الواحد والآخر. سيطر الصالون على التمثيل المرئى لبادوا منذ أن تم بناؤه، ويظهر فى اللوحات كحوت أليف يتوسط المدينة. وأطلق عليه المعمارى ألدو روسى "قطعة فنية حضرية"، إنه تراث مدنى مؤثر لدرجة أنه ما زال محتفظا بمعناه بالنسبة للمدينة حتى بعد أن توقف استخدامه منذ زمن طويل:

"يصطدم المرء بصفة خاصة بتعددية الوظائف التى يمكن لمبنى من هذا النوع أن يقوم بها على مر الزمن وكيف أن هذه الوظائف لا تعتمد كلية على شكله. وفى نفس الوقت فهو الشكل التى يلقى بالضبط إعجابنا؛ فنحن نعيشه ونعتاد عليه وبالتبعية يشكل المدينة." (١٨)

وما لم يقله روسى هو أن الكثير من قوة الصالون تأتى من علاقته بالسوق. ودائما ما يتم إغفال الغذاء فى هذا الصدد، ليس على الأقل بواسطة المعماريين المدربين الذين يفكرون فى المكان على أنه شىء يحدده الطوب والأسمنت بدلا من الأفعال البشرية.

ولكن المكان أوجدته العادة أيضًا: نصب الأكشاك فى نفس المكان يوما بعد يوم، والتعاملات والموافقات والمحادثات والتبادلات المتكررة طوال العمر. وتظهر السجلات الموجودة لسوق مدينة بادوا أن مكانه كان محدودا بالضبط كمكان الصالون. وتحدد إحدى الوثائق من القرن الرابع عشر الأماكن بالضبط التى يستطيع المرء أن يشترى منها الصيد البري والطيور والسمك والخنازير الصغيرة وفخاذ الحيوانات المطهية، والتبن وعلف الجياد (الجياد تحتاج أن تأكل أيضًا). [١٩] وتظهر خريطة أخرى من القرن الثامن عشر كيف يتم تغيير مواقع أكشاك الأسماك البحرية من فصل الصيف لفصل الشتاء، تذكرة بأن استخدام المكان، مثل الغذاء المباع، يتغير بتغير الفصول. قد تكون هذه الأماكن عابرة لكنها ليست أقل تأثيرًا بسبب ذلك. وهى تذكرنا بأن الطريقة التى يسكن بها الناس هى الأهم على الأغلب وليست الحدود المادية فقط التى يبدو أنها تحددها.

وأفضل مثال لذلك هو الساحة العامة القديمة بأثينا، فهى بلا جدال أكثر الأماكن الشعبية تعقيدا وراديكالية عرفتها البشرية على الإطلاق، إلا أنك لن تلاحظ ذلك بالنظر إليها. فهى مخطط على شكل ماسة كبيرة غير منتظمة محاطة من ثلاثة جوانب بما يعرف بستو(*) stoas (بنايات طويلة ومنخفضة وعلى جانبيها أعمدة موجهة للداخل) وتحتوى على نصب تذكارية قديمة ومزارات ومقسمة إلى نصفين بطريق يؤدى إلى مجمع المدينة المقدس الأكروبوليس. الأرض مغطاة بتربة مدكوكة وكانت هناك مجاميع من الأشجار العادية هنا وهناك تعطى ظلاً، ويباع الغذاء من منصات مكشوفة، وكل نوع من المحاصيل له مكان معين، وقد يقول المحليون "لقد ذهبت حيث النبيذ أو الزيتون أو القدور أو قد يقول ذهبت ناحية الثوم والبصل والبخور ومباشرة إلى العطور. [٢٠]

كان من المعتقد عادة أن الساحة العامة بأثينا مليئة بالأوغاد، حيث يبيع تجار الأسماك للعملاء ما أطلق عليه المؤرخ "ويتشارلى" R.E.Wycherley المقابل اليونانى

(*) كلمة يونانية قديمة تدل على الأورقة المغطاة.

لبيلينجسجيت"، وجميع ألوان السباب والذم المخصصة لتربك العملاء ولإخفاء حقيقة أنهم يبيعون لهم سمكًا فاسدًا.(٢١) و كانت الساحة مشهورة أيضًا بالمكان المخصص للخطابة. وكان سقراط من خطبائها المنتظمين حيث تتجمع جماهير كبيرة فى موقعه المفضل بالقرب من بائعى الغذاء والمرابين، حيث كان يتناول موضوعات الساعة. وكان هناك دائمًا شىء ما فى الساحة، وكثيرًا ما كان الرجال والنساء يذهبون هناك لنزهه مسائية، أو لزيارة الأكشاك ومحلات النبيذ أو إلى الاستماع إلى الخطباء أو لمجرد التسكع. وكلمة agora أصلها إغريقى من فعل ageiro بمعنى يجمع معًا to gather وكلمة agorazein تعنى بشكل متنوع "للتعود على الساحة" ، و"للشراء فى ساحة السوق، وما هو (الأفضل من الكل) التردد على الساحة العامة". وكما تظهر معانيها المعقدة فالأجورا (الساحة العامة) كانت أكثر من مجرد سوق للغذاء، إنها منطقة مقدسة، ودار للعدالة، ومكان للحياة الاجتماعية- كما أنها مقر للديمقراطية الأثينية. إنه هنا بين بذور العنب ورؤوس السمك الفاسدة الملقاة، كان يتجمع مواطنو أثينا لمناقشة أحوال الدولة وليتخذوا القرارات السياسية على أساس التصويت العام فى التو واللحظة. (٢٢)

وجعل هذا الخليط الغريب للغذاء والسياسة والفلسفة الساحة هدفًا مفضلاً للشعراء الساخرين- كوميدى تلك الأيام التهكميين. وهذا الاقتباس من يوبولوس خير مثال لذلك:

"كل شىء معروض للبيع فى نفس المكان بأثينا، التين وحفنة من العنب واللفت والكمثرى والتفاح والشهود، والورود، وشجر البشملة، والهاجس(*) haggis وقرص العسل والحمص والقضايا والتوت وبعض الآلات والسوسنيات والمصابيح والساعات المائية، والقوانين والأحكام(٢٣) .(**)"

(*) طعام اسكتلندى محض من أحشاء الماعز .

(**) مستواه STоas كلمة يونانية قديمة مخبزات مغطاة .

وحقيقة أن الحياة السياسية فى وجود مثل هذه المشاحنات بالنسبة لأرسطو كان أمراً مهينًا للأفكار العليا للدولة المدنية.[٢٤] وقد توسل لبناء سوق للغذاء منفصل فى أثينا- وذلك ترتيب تم تبنيه بالفعل فى مدن إغريقية أخرى- لكن توسله لقى آذان صماء، ويبدو أن معظم أهل أثينا يفضلون الساحة العامة كما هى بالضبط.[٢٥]

ويبدو اليوم أن سياسات أهل أثينا أمر غريب وعظيم حيث كانت تدار فى مثل هذه الساحات للأسواق، لكن فى مجتمع كانت الحياة السياسية معادلة للنداءات الفلسفية، لا شيء يمكن أن يكون أكثر توافقا.[٢٦] فأى مكان معد لتناقش فيه الأحوال البشرية أفضل من مناقشتها وسط أهلها؟ فالإغريق القدماء لم يكن للأبراج العاجية مكان عندهم: فبالنسبة لهم، الخصوصية هى عالم البلاهة idion، العالم المعزول للبلاهة.[٢٧] فالتسمية الحقيقية للرجل المتحضر هى براكسيس praxis، والأجورا هى المكان الأمثل للأفعال العامة، إنها هناك حيث الظروف المثالية للمسرح الإغريقى- التراجيديا، والسخرية والفكاهة- يمكن أن تبعث الحياة فيها كلها. وبصرف النظر عما إذا كان أرسطو سعيداً بذلك أم لا، فإن الأجورا كانت هامة لتوظيف الديمقراطية لأثينا تمامًا مثلما يباع الغذاء للناس كى يتغذوا. إنه مكان تفاوضى- وفى مكان ما من دراما الوجود البشرى يمكن أن تنم بكل ما فيها من فوضى وانتصارات وضعف.

السوق الكوميدى

كانت ساحة أجورا فريدة فى مدى استخداماتها ومعانيها، لكن هناك شيء تقاسمته مع كل الأسواق ألا وهو ميلها الكامن للكوميديا. وكون الأسواق سياسية بطبعها فقد كانت أيضًا أماكن كوميدية: فالمهرجانات المسرحية والمحاكاة الساخرة والهجاء والملاحظات العابرة أساسية تمامًا مثل الخطب وفترات الملل فى البرلمانات. عملت الأسواق فى الماضى كصمام أمان للمدن، أماكن ليدع المرء شعر رأسه يتدلى وينسى أحزانه. لم يكن هذا الدور فى المدن المسيحية أكثر تعبيراً من ذلك أثناء

الكرنفالات، وقت يكون فيه الإفراط فى الرابيليزيانية(*) شائع فى كل أنحاء أوروبا فى الأسابيع التى تسبق الصوم الكبير، عندما كانت أنواع المتعة الجسدية مباحة للمرة الأخيرة قبل الحظر السنوى. لم يكن هناك شىء ممنوع أثناء الكرنفال: يهيم الملوك والمتسولون متخفيين كحمقى وقساوسة؛ ويتبادل الناس الملابس مع بعضهم البعض، البعض بملابس بالية وآخرون يضعون أقنعة تغير ملامحهم كثيرا ما تكون بأنوف طويلة. وكان السلوك السيئ يتم بشكل خارج عن الذوق العام: يدخل الناس بيوت الغرباء ويسبون بعضهم البعض أو يجرون ويضربون بعضهم بمثانات الخنازير المنفوخة أو بالعصى أو يلقون بالدقيق وقطع السكر والبيض.[٢٨] وكما ترى من اسم الاحتفال (من اللاتينية كلمة carnis تعنى لحم + levare تعنى ينحى جانبا) كانت اللحوم أساسية للكرنفال، ولقد وَصَفَ أحد المشاهدين فى القرن السابع عشر الاحتفال النهائى لثلاثاء المرافع كما يلى:

"إنه وقت لمثل هذا الغلى والشوى ومثل هذا الشواء والتحميص ومثل هذا الطهى والتخمير، والخبيز والقلى، والفرم والتقطيع وتشريح اللحم والتهامه، وقد يعتقد الإنسان أن الناس يتناولون ما يكافئ مؤنة شهرين مرة واحدة فى كروشهم أو أنهم يزودون بطونهم بكميات من اللحم لرحلة إلى القسطنطينية أو إلى الهند الغربية.[٢٩]

وكثيراً ما تلعب نقابه الجزارين دوراً محورياً فى الإجراءات وترتيب المنافسات والألعاب والعروض مثل موكب كوونيجسبرج سنة ١٥٨٣ حيث حمل ٩٠ جزاراً سجقًا ضخماً يزيد وزنه عن ٤٤٠ رطلاً فى شوارع المدينة. يتضمن السجق، مثل مثانة الخنزير، كثيراً من جوانب اللحوم دفعة واحدة: الشراهة لأكل اللحم Carnivorousness والرغبة الشهوانية، والأشلاء Canage. ويمثل الطعام والجنس والعنف مكانة الصدارة أثناء الكرنفال: فكل المتع- والمخاطر- للجسد تختلط مع بعضها. وكان ذلك وقتًا محبباً

(*) Rabelaisian رابيليزيان تعود إلى رابيليه (1494 - 1553) كاتب فرنسى من عصر النهضة وطبيب ومناصر لحقوق الإنسان .

للزواج والاحتفالات، وكذلك معها الأقل أهمية مثل العادة الألمانية من تلجيم النساء غير المتزوجات أمام العامة فى ساحة السوق. (٣٠)

ووصف المؤرخ الاجتماعى ميخائيل باختين فى كتابه رابيليه وعالمه **Rabelais and his World** الكرنفال على أنه يتضمن ضحكات طقوسية: التقاليد القديمة، كما صاغها "الأمور الخطيرة والكوميدية للعالم وألوهية الإله متساويان فى التقديس، ومتساويان رسميا". (٣١) الكرنفال، بعبارة أخرى، هو الاحتفال "بالآخرية"- كل الأشياء التى تحبطها الحياة العادية. لقد انتزعت قابلية المدينة للاحترام لتكشف النصف الأسفل، وكذلك كان يحتفل بسلب اللحم به كجزء من أخلاقيات البشر: ... المضاجعة والحمل والميلاد والنمو والسن المتقدم والتفكك وتمزيق الأوصال. كل ذلك فى سماته المادية المباشرة هو عناصر الصورة الشاذة الرئيسية فى النظام. وهى الصور الكلاسيكية المضادة للرجل الكامل النظيف كما كانت منذ الميلاد والنمو(٣٢).



تفاصيل لوحة بيتر بروجيل "الصراع بين الكرنفال والصوم الكبير"، ١٥٥٩

ونحن نرى فى لوحة بيتر بروجيل Pieter Bruegel سنة ١٥٥٩ المعركة بين الكرنفال والصوم الكبير، الاحتفال فى ذروته. وتظهر الصورة ساحة السوق مزدحمة حيث الناس يباشرون عملهم اليومى: امرأة بغطاء رأس تبيع الأسماك من سلة، وأخرى تصنع فطائر فوق نار مكشوفة؛ ورجل يهرول يحمل حطبًا؛ وطفلان يلعبان بالنحلات. ويبدو أنهم جميعًا غير عابئين بالمهرج الذى يتجول بينهم حاملاً مشعلاً مضيئًا، حتى فى وضح النهار. لكن كل هذه الشخصيات موجودة فى الخلفية. والحدث الرئيسى فى الواجهة: مبارزة بين رجل بدين يجلس على برميل وعلى رأسه كعكة وبين "امرأة" عجوز ذابلة (فى الحقيقة رجل فى ملابس بالية) فى عباءة سوداء. كلاهما يحمل سلاحًا: الرجل مسلحًا بخنزير رضيع مثبت على رمح والمرأة بلوحة سميكة خشبية. ويتبين للمشاهدين المعاصرين لحظيا أنهما يمثلان الكرنفال والصوم الكبير وأنهما يتنازعان من أجل روح السوق. ويعرفون أيضًا أن الكرنفال سيخسر المعركة وأن هزيمته هى بشير بما يشبه المحاكمة ثم إنزال الحكم وأخيراً "الإعدام" العلنى. وكانت الطقوس لحظة مثيرة فى إيقاع الحياة المدنية، عندما واجهت الجسدية التقشف الدينى وجهًا لوجه وخسرت. ولكن تلك الطقوس نفسها كانت تحت تهديد من الإصلاحين البروتستانت الذين وجدوا عنفهم الوثنى وفسقهم غير مقبول. ومنذ منتصف القرن السادس عشر وفيما بعده أخذت التصرفات الزائدة تقل تدريجيا (التى كانت، بعد كل شيء، هى كل الموضوع) فى شمال أوروبا. كان الناس بعد ذلك يتجهون إلى أماكن أخرى ليجدوا تسليتهم- وكان عليهم أن يجدوا مخارج أخرى لتسليتهم الطقوسية.

وفى لندن أخذ ميدان كوفنت جاردن الدور الكوميدى- ضد ما كان يقصده مؤسسوه. فقد صمم إنيجو جونز Inigo Jones سنة ١٦٣١ الساحة مستوحيًا ذلك، كما يقترح الاسم، من عصر النهضة الإيطالى، وبه ممشى وأروقة مقنطرة وأعمدة مثل تلك الموجودة فى كنيسة سانت بول فى الناحية الغربية، وظهر ذلك بالتأكيد كما هو مطلوب. كان جونز ورئيسه الإيرل الرابع لمقاطعة بدفورد يأملون فى محاكاة نجاح القصر الملكى بباريس (الآن يسمى Place des Vosges) ، نمو تأملى بواسطة الملك هنرى الرابع،

والتى أصبحت من خلال رعايته أعظم الساحات أناقة فى المدينة مع وجود الكاردينال ريتشيليو من بين سكانها. [٣٣] فى البداية، سار كل شىء على ما يرام بالنسبة لساحة لندن: سرعان ما تم بيع المنازل التى تم بناؤها حديثًا ناحية الشمال إلى سكان من النبلاء. لكن المخطط كان به عيب قاتل. على خلاف القصر الملكى بمواكبه الأنيقة والرعاية الملكية، لم يكن هناك شىء من ذلك فى هذا المكان. فبينما كان الإيرل بعيدا أثناء الحرب الأهلية تجمع بائعو الفواكه والخضر فى ا لمكان لجنى الأرباح من الطلب المتزايد لأهل لندن على محاصيل الحديقة؛ وقبل مضى فترة طويلة ترسخ السوق تماما فى الساحة- ومعه الفوضى المصاحبة. وبعد عشر سنوات بالضبط من انتقال نبلاء حدائق كوفنت بدأوا يغادرون المكان مرة ثانية، متضررين من كل الضجة والقاذورات.

ويمكن للمرء أن يرى أن قصة ساحة كوفنت جاردن قصة تحذيرية للمعماريين. وكان على إنيجو جونز أن يرى أن ما حدث كان قادما قبل وقوعه: ففى أيامه، أصبحت الأماكن المفتوحة فى غمضة عين أسواقًا غير رسمية – فمثلا، حدث ذلك فى كل مرة تجمد فيها نهر التيمز. وفشل جونز فى توقع أن ساحته ستعمر بالأهالى، لكنه على الأقل أوجد مكانًا خاليًا ممتازًا يمكن لكل الحياة اللندنية أن تصب فيه، وهذا هو ما حدث بالفعل، وذلك بمجرد أن خفّض بائعو الغذاء وتيرة احتلالهم للمكان إلى مستوى مناسب. فسرعان ما أصبحت الساحة مكانا لمباريات كرة القدم وعروض الصواريخ النارية واستعراضاتها، كما امتلأت الساحة بالحانات، وبهمهمة أضافت (وحمامات البخار التركيه التى كانت فى الأساس بيوت فخمة للدعارة) ونوادى القهوة والتى أصبحت بؤرة للحياة الثقافية والفكرية اللندنية كما أصبحت مكانًا للبغاء والأمور الدنيا. وكان نادى القهوة لتوم كنج القابع تحت أروقة سانت بول مأوى سىء السمعة للفسق والانحطاط. ونرى من نقش لوليم هوجارث "الصباح Morning" مجموعة من ميسورى الحال خارجين من الباب عند الفجر شبه غائبين عن الوعى غير مدركين للصوص وهم يجردونهم مما تبقى معهم من أموال.

وبحلول القرن التاسع عشر وصل الحال ببيع الخضروات بكوفنت جاردن إلى

وضع كوميدى. لقد فشلت مبانى السوق فى مركز الساحة (التى بناها المعمارى تشارلز فاولر لحساب الدوق السادس سنة ١٨٣٠) فى أن تحتوى ما أصبح فى ذلك الوقت أكبر سوق للخضروات والفاكهة فى العالم. وكما لاحظ بنش Punch حيث قال أن محاولة الحفاظ على الشوارع خالية أمر ليس فى استطاعة المسئولين أن يقوموا به:

"وانتشر الآن سوق السلطة الموحل فى كل اتجاه- وينطبق ذلك أيضًا على الخضروات. ربما تبدأ من ركن أوراق الكرنب، بالقرب من موقع تمبل بار Temple Bar فى صباح يوم التسوق ثم تذهب بعيدًا إلى ساحة اللفت فى بلومز بيرى أو إلى مكان القرنبيط فى تشارينج كروس، فكلها سوق السلطة- الموحل. المنازل محجوزة بتلال من عربات الخضار، ولا تستطيع سيارات الأجرة الحركة بسبب متاهة الخضروات... بينما الطرق مسدودة بجميع أنواع العربات، الصغيرة وتلك التى يجرها حمير، وحمالون ينوؤن بأحمال السلات المهولة. فالجزر واللفت ولب الخضروات والبطاطس والخس والبصل هى سيدة الموقف." (٣٤)

وظل الجزر واللفت سيدًا الموقف حتى سنة ١٩٧١، وكان فى ذلك الوقت يأتى حوالى ٤٠٠٠ شاحنة كل صباح إلى السوق، مما سبب ما يشبه شبكة مغلقة فى كل أنحاء وسط لندن. وحقيقة أن كوفنت جاردن ظل على هذا الحال هى شهادة على سلطة الأسواق فى القدرة على البقاء. ولا شىء مطلقًا يشبه ما كان عليه الحال بعد أن قُضِى على السوق- لكن إذا كان نسيجه محفوظًا، فشىء ما من روحه ما زال باقيًا. وما زال كوفنت جاردن يحتفل بماضيه الكوميدى فى مناسبة "عيد ميلاد بنش" الذى يوافق سنويا ٩ مايو، وهو اليوم من سنة١٦٦٢ الذى رأى فيه صامويل بيبيز الدمى المتحركة الإيطالية بولسينيلا (من أسلاف بنش) فى الساحة أول مرة. وبنش بأنفه الكبير، وعصا المارشالية وعدم احترامه للمسئولين والميول العنيفة، جعلته كلها كرنفاليا بكل وضوح، وهو يلعب الآن بصفة رئيسية للأطفال على جانب البحر، لكن موعظته السنوية فى كنيسة سان بول هى صدى "للآخرية" الرشيدة التى جلبها هو يومًا ما إلى المدينة. (٣٥)

السوق التراجيدى

إن نفس العناصر التى مدت الأسواق بالكوميديا هى التى مدتها بالأمور المضادة. فقد تم بها الاحتجاجات والمظاهرات والإعدامات، وقدمت تلك الأسواق المشهد المسرحى خلفية مما أكسبها أهمية خاصة. وكان أوج ثورة الفلاحين سنة ١٣٨١ حالة تستحق الذكر. حيث سار جيش من أهل الريف الغاضبين بقيادة وات تايلر إلى لندن طالبين إلغاء ضريبة الاقتراع الجديدة التعجيزية. وبعد عدة أيام من الثورة غير الحاسمة حول المدينة، توجه تايلر فى النهاية إلى سميث فيلد ليواجه ريتشارد الثانى البالغ من العمر ١٤ سنة واللورد العمدة سير وليام وول ورث. وبعد مماطلة طعن العمدة تايلر وعلقه خارج كنيسة بارثولوميو مما وضع نهاية حاسمة للثورة. وكان ذلك حدثا ذا تأثير فى التاريخ الإنجليزى، وهو واحد من اللجوء المتكرر إلى الإعدام والحرق فى ماضى سميث فيلد العنيف.

وكثيرًا ما كان الكرنفال يكشف بنفسه الخيط الرفيع بين الكوميديا والمجزرة، عندما يفيض العنف الطقوسى نفسه ويتحول إلى الشىء الحقيقى. وكثيرا ما كان يُحظر حمل السلاح أثناء الاحتفالات لهذا لسبب؛ إلا أنه وكما أقر بذلك بعض المسئولين المدنين فإن بعض الاضطرابات يمكن أيضًا أن يكون لها فائدة. ويمثل كرنفال باليرمو سنة ١٦٤٨ واحدا من هذه المناسبات والذى عقد أثناء فترة من التوتر المشتعل فى المدينة بعد محصول سىء. أصبح نائب الملك الأسبانى تحت ضغط من نبلائه ليلغى الاحتفال خوفا من أن يشعل ثورة، لكن نائب الملك كان أمهر من ذلك. فبدلا من إلغاء الاحتفالات أمر بقيامها فى صورة أكثر إثارة عن المعتاد. ونجحت الخدعة. فبعد عدة أسابيع من الاحتفالات الصاخبة انتهى كل التوتر من المدينة واستتب النظام. (*) فالاضطرابات الشعبية يمكن أن تكون مصدر إزعاج لكن يمكن أيضًا أن يكون لها فوائد. والمهارة فى معرفة كيفية التعامل معها.

ولم يكن أبدا عدم الاستقرار بعيدا عن السطح فى المدن فى عصر ما قبل الصناعة وكثيرا ما كان سببه عدم القدرة على التنبؤ بإمدادات الغذاء، وكانت الأسواق

هى المركز لمثل هذه الاضطرابات ليس أقلها الارتباط بالغذاء. وكان وضع باريس أسوأ بسبب أن العاصمة كانت تأخذ غذاءها كلية تقريباً من سوق مركزى واحد وهو لى هول Les Halles. بينما كانت أسواق لندن منتشرة فى كل أنحاء المدينة، ويتخصص كل منها فى أغذية معينة. كان سوق لى هول يعكس تقنين ومركزية إمدادات الغذاء. وسوق باريس مقسم إلى مناطق تبيع أنواع منتجات مختلفة، يتحكم فى كل منها جماعة من أسرة واحدة، يتزاوجون فيما بينهم ويحتفظون بقبضة تشبه المافيا على تجارتهم. لقد وصف ذلك إميل زولا حيث قال (معدة باريس Le Ventre de Paris السوق هى مدينة داخل المدينة بتعدادها السكانى الخاص وعاداتها وقواعدها وحاناتها. وحتى ساعاتها الخاصة بها التى تظهر الفصول كما تظهر أوقات اليوم. وكما أشار الموسوعى دينيس ديديرو Denis Diderot، أن الأسواق لها أيضاً آراؤها الخاصة: "خذ هذا التجديف لا برويير ولا روتشيفوكولد La La Bruyère and La Rochefoucauld وهى كتب عادية وبسيطة جداً عند مقارنتها بالتعديلات الخادعة والذكية والسياسية والعميقة التى تمارس فى يوم سوق واحد فى لى هول."(٣٧)

ولا يخجل أبداً التجار فى الأسواق من التعبير عن وجهة نظرهم، مثلهم فى ذلك مثل سائقى سيارات الأجرة، ولقربهم من الغذاء فدائماً ما يجدوا آذاناً صاغيةً. ونقص الغذاء المتكرر فى باريس فى الأنظمة القديمة جعل سوق لى هول مرتعاً للإضطراب السياسى، وكان لكل مجموعة زعيمها، الفتوة Forts الرجل القوى الذى يمثل وحش السوق، ويقوم بعمل رئيس الحمالين الرسميين نظير جزء ضئيل من أجرهم. ويولد هؤلاء الفتوات محاربين (كثير منهم جنود لبعض الوقت) ويستمتعون بإثارة الشغب، وينشرون شائعات عن نقص الأغذية من السوق فى الشوارع المحيطة. ويصبحون قادة طبيعيين للعامة فى الأسابيع التى تسبق الثورة . وكان هؤلاء الفتوات خارج نطاق سيطرة الشرطة، وكما كان مع بعض الأمور الأخرى المتعلقة بإمداد الغذاء لمدينة باريس كانت تلك مشكلة صنعتها الشرطة. فبتركيز كل غذاء المدينة فى مكان واحد خلقوا سطوة قوية بما فيه الكفاية لتقف فى مواجهة الشرطة.

وحتى فى وقت السلم لم يكن الغذاء بمنأى عن العنف. ويعود جزء من هذا لطبيعتنا الحيوانية وعندما توجد الحيوانات الحية فى المدن تصبح العلاقة جلية. وقد ظل ذبح الحيوانات فى لندن دون تنظيم بصورة غريبة حتى تاريخ متأخر سنة ١٨٤٨، وأصبح بحلول ذلك الوقت ما يزيد عن مائة مكان للذبح فى منطقة سميث فيلد وحدها، الكثير منها أسفل المنازل العادية أو فى محلات الجزارة. وتلك التى تسمى "مجازر" أماكن مروعة بكل ما تعنى هذه الكلمة، حيث "تذبح وتسلخ الماشية فى الظلام فى قبو ضيق وقذر".[٣٨] والشوارع من فوقها أفضل بعض الشيء، ويمكن الحكم على ذلك مما يلى: "من خلال الحوارى والمسالك الضيقة لن يستطيع أحد أن يمر دون أن يصطدم بربع أخير من لحم بقرى يقطر دما أو يتلطخ بجسم ما زال حيًا لخروف مذبوح حديثًا. ومن الصعوبة لشخصين أن يمرا جنبا لجنب فى تلك الحوارى الضيقة.



"بحر يضطرب بالحياة الهمجية". سوق سميث فيلد، حوالى سنة ١٨٣٠

ولم يصبح المشهد مقبولاً بحلول العصر الفيكتورى. وقاد النفور تجاه القسوة على الحيوانات إلى الضجة التى أدت بدورها إلى غلق السوق- وهى الحركة التى حدثت

لأول مرة مع وصول السكك الحديدية. وتم تحويل سوق الدواب إلى أماكن بنيت خصيصًا فى أيلينجتون سنة ١٨٨٥ وصارت سميث فيلد سوقا للحوم ما زالت كذلك حتى اليوم. وفى اللحظة التى أصبح فيها منظر ذبح الحيوانات لا يطاق، جاءت السكك الحديدية وأنقذت الموقف- وربما يكون العكس هو الصحيح. إنها الطبيعة البشرية، أن نتعامل فقط مع ما يجب علينا التعامل معه.

لم يستطع أحد أن يجادل حول الحاجة لغلق سميث فيلد، فلقد أصبحت مزدحمة جدا والتعامل فيها قاسيًا والمكان غير صحى، إلا أن إزالتها لم تكن بدون مقابل. فمع كل الفوضى والضجة والصخب كانت الأسواق تجلب شيئًا مهمًا للمدينة: إدراك ما هو مطلوب لاستدامة الحياة. وهى الأمور التى أطلق عليها عالم الاجتماع الفرنسى "هيتيروتوبيا Hetyerotopias": الأماكن التى تتضمن كل جوانب الوجود البشرى فى نفس الوقت، والقادرة على تقارب عدة جوانب للحياة فى مكان واحد، ولكن كلها "غير متوافقة مع نفسها"[٤٠]. فالأسواق أماكن متناقضة، وهذه هى المسألة. هذه الأماكن صنعها الغذاء، ولا شىء ينظم الحياة تماما مثلما يفعل الغذاء.

قصة البقالة

ظلت الأسواق لفترة لا بأس بها فى القرن التاسع عشر المصدر الأساسى للغذاء الطازج، فى المدن فى كل أنحاء أوروبا إلا أن لندن برهنت عكس ذلك إلى حد ما. حيث أدى رفض المسئولين إصدار تصريحات أكثر لأسواق أثناء الانتشار السريع فى القرن السابع عشر (لخوفهم من عدم تمكنهم من السيطرة عليها) إلى انطلاق محلات الغذاء بطريقة غير قانونية. وقبل أن يمر وقت طويل أصبح وجود عدد كبير من هذه المحلات مقبولا ضمنيًا، وبالتبعية تغير مظهر الشارع بالمدينة. بدأت النوافذ المقوسة تظهر فى المحلات فى مدينة تشيبسايد وأماكن أخرى، مع ظهور لافتات كبيرة بعض منها كان

من الثقل بحيث اعتبر خطراً على العامة وتم حظره.[٤١] وظل كثير من المحلات تقدم خدماتها للعملاء من خلال نافذة مفتوحة، ولكن بانتشار المقاطعات الجورجية فى المنطقة الغربية، بدأت محلات غذاء أخرى فى الانتشار لتخدم العملاء. وبدأ عصر الشوارع الكبرى.

وبدأت الشوارع الكبرى تحل محل الأسواق وذلك بوصول السكك الحديدية، لتصبح مقصد الغذاء فى المدن فى كل أنحاء بريطانيا. وبتوسع المدن لم يكن لدى المسئولين خيار إلا أن يتخلوا عن السيطرة التى كانوا يوما ما يمارسونها على تجارة الغذاء. ولقد جعلت صناعة إمداد الغذاء مثل هذه السيطرة تبدو غير ضرورية على أية حال. وبدأ الجزارون والخبازون والبقالون يفتحون محلاتهم فى الضواحى الجديدة المجاورة، مقدمين خدماتهم بصفة أساسية للطبقة الوسطى من السكان. ونتج عن المحلات الجديدة تحول راديكالى فى الطريقة التى يُشترى ويُباع بها الغذاء فى المدن. وأصبح، ولأول مرة، عدد لا يستهان به من طبقة ميسورى الحال نسبيا- الطبقة المتوسطة التى تمارس المساومة- يستطيع أن تشترى غذاءه. وبصورة ليست أقل مغزى بدأت تجارة الغذاء تتحول من العالم العام إلى الخاص.

ولم تكن بداية تجارة البقالة مبشرة. كانت المحلات الجديدة مناقضة للقول القديم المأثور بأن الغذاء يجب أن يباع بشفافية. كان داخل تلك المحلات مزدحمًا ومعظم البضائع مخزنة فى أجولة أو أدراج تحت الطاولات. وكان هناك قليل من الإعلان عن البضائع ولم تكن مسعرة، مما اضطر العملاء أن يجادلوا حول ثمنها، حيث كان الكثيرون غير معتادين على ذلك. ومما زاد الطين بلة أن كانت هناك منافسات قليلة وكثيراً ما كان العملاء ليس لهم خيار أين يذهبون (ولعل قاطنى مدن تسكو الحديثة سيتعاطفون مع ذلك الوضع). وليس من الغريب أن ينتهز تلك الفرصة الكثير من البقالين. وشاع كثير من الغش المتعمد حيث خلط التجار التراب مع مسحوق الكاكاو لزيادة المعروض، والشبة مع الدقيق لزيادة اللون الأبيض أو بعرض زبد طازج على

الطاولات بينما يقدمون للعملاء من المخزون المتعفن من تحت الطاولات. وكما نرى من مقطع من افتتاحية ج.ك. شسترتون" أغنية ضد البقالين" حيث أصبحت مثل هذه الممارسات متفشية عند التعامل مع البقالة

خلق الله البقال الشرير

لأمر غامض وإشارة

ربما يتجنب الناس المحلات المزعجة

ويذهبوا إلى الفنادق لتناول الغذاء؛

عندما يكون لحم الخنزير المقدد على الألواح

والنبيذ فى الغابة

والرب الذى صنع الابتسامة الجيدة

قد رأى أنها جيدة

* * * * *

إنه يبيعنا تراب الصحراء

على أنه سكر نظير النقود .

فهو يكنس محله ويبيع التراب

على أنه أنقى أنواع الملح فى المدينة؛

وهو يزحم المحل بمعلبات اللحوم المسمومة

رعايا الملك المساكين

وعندما يموتون بالآلاف

لماذا يضحك وكأنه شيء عادى [٤٢]

وربما لم يكن أمراً سيئًا أن الفقراء، الذين يمثلون على الأقل نصف سكان المدن فى ذلك الوقت لم يترددوا كثيراً على هذه المحلات فى البداية على الإطلاق. وظل الكثيرون منهم يشترون غذاءهم من الأسواق الأسبوعية التى تخصصت فى بيع الأشياء الرخيصة والمتبقية من الأسواق العادية، والتى عادة ما تنعقد مساء أيام السبت فى قاعات الأحياء عندما يحصل معظم العمال على أجورهم.

قررت مجموعة من النساجين من لانكشاير سنة ١٨٤٤ أن العمال الشرفاء يستحقون معاملة أفضل. مطلقين على أنفسهم الرواد المنصفين لمدينة روتشدال Rochdale، حيث تجمعوا مع بعضهم وشكلوا أول تجارة تعاونية، واشتروا أنواعًا محددة من البضائع (دقيق وزبد وسكر ودقيق الشوفان) بكميات كبيرة حتى يحصلون عليها بأثمان زهيدة ويبيعونها لرفاقهم العمال بسعر ثابت، وفى النهاية يوزعون المكاسب كحصص توزع على المساهمين. ولم تكن المحلات تشبه أى من تلك التى وجدت فى الماضى وتم ادخار كل ما يمكن لتحسين مظهر تلك المحلات: كانت صارمة فى الداخل وخالية من أى أثاث والأغذية معروضة على ألواح مثبتة على براميل أو على الأرض. لكن المحلات كانت مضاءة جيداً والمنتجات واضحة التسعير، تماما مثلما هو موجود فى محلات السوبر ماركت الحديثة. وحيث أن المحلات يديرها الناس الذين يعملون بالنهار فكانت تفتح فى المساء فقط، لكن هذا لم يمنع أن تصبح ناجحة وبسرعة جداً. وأصبحت تلك الحركة التعاونية بحلول الحرب العالمية الأولى تضم ثلاثة ملايين عضو فى بريطانيا، ونصيبها فى تجارة الغذاء الكلية ١٥٪.[٤٣]

وسرعان ما تمت محاكاة فكرة شراء وبيع الأغذية بكميات ضخمة بواسطة أصحاب المحلات الذين لهم أهداف اجتماعية أقل. وكان بين هؤلاء توماس ليبتون، الذى قضى معظم شبابه بأمريكا، وعاد إلى وطنه الأصلى جلاسجو بمفهوم جديد تماماً لتجارة الغذاء البريطانى: الدعاية. وعندما بدأ ليبتون فى بيع البيض ولحم الخنزير المقدد والزبد والجبن لجمهور غير متوقع سنة ١٨٧١ دشن محله بإعلانات فى الصحف

ومعلقات على الحوائط وأعمال مثيرة تشبه الأعمال المسرحية، وقام باستيراد "أكبر قطعة جبن في العالم" أيام أعياد الميلاد ممررا إياها في الشوارع وسط تهليل الجماهير، وأصدر للعملاء "إسترليني ليبتون" والذي به يمكن شراء ما قيمته جنيه إسترليني بمبلغ ١٥ شلن فقط [٤٤] . وأدى هذا الضجيج الأخير بليبتون إلى المحكمة لكن هذا الجهد لم يذهب سدى، وأدى الإقبال الإضافي من العملاء إلى زيادة أعدادهم لدرجة أنه كان قادراً على البيع بأسعار أقل من منافسيه- وتلك كانت الخطوة الأولى في ظهوره القوى كأول إمبراطورية غذائية في العالم. وبحلول سنة ١٩٠٠ أصبحت شبكة ليبتون للتوزيع العالمي تقدم خدماتها للعشرات من الوكالات التجارية، ويمتلك ليبتون مزارع شاي خاصة به في سيلان ويستخدم ١٠٠٠٠ مستخدم في جميع أنحاء العالم. وأصبح شاي ليبتون الذي يباع بأسعار أقل كثيرا من سابقيه محاصرا سوق الطبقة العاملة المتزايدة النمو، وظل ذلك أكبر ميراث ظهر لليبتون. وعلى كل فإن مسلكه الريادي في التعامل التجاري وتكريسه لخدمة تسلسل الإمداد ومنتجاته التي تحمل اسمه والمبيعات التي قد تؤدي للخسارة وبرامجه الدعائية كلها أدت إلى أن تصنع منه الرائد الحقيقي لتجارة البقالة الحديثة.

التسوق في الأكواخ

وأحد الابتكارات التي غابت عن ليبتون- تلك التي على وشك أن تحول محلات مثل محلاته إلى سوبرماركت- كانت مبدأ اخدم نفسك. كان ذلك إسهام كلارنس ساوندرز Clarence Saunders، بقال نشط من ممفيس الذي أيقن أن أكبر التكاليف المحملة على البضائع هي الوقت الذي يبذله العاملون في التعامل مع العملاء. كان معظم الأمريكيين في بداية القرن العشرين يشترون غذاءهم من محلات عائلية (الأم والأب)، كل حاجيات العائلة من البقالة، وكثيراً ما تعمل تلك المحلات كمراكز اجتماعية غير رسمية للمجتمع المحلي. ولقد تصور ساوندرز أنه إذا استطاع أن يستقطع من التسوق للغذاء مسألة

الاجتماعية يستطيع أن يخفض الأسعار إلى مستويات لا يمكن منافستها. وكانت النتيجة افتتاح محلاته على أساس اخدم نفسك بنفسك سنة ١٩١٦ وسماها بيجلى ويجلى Piggly Wiggly. وتعتبر فى الأساس محلات بيجلى ويجلى هى أول محلات سوبر ماركت فى العالم، وإذا أخذنا فى الاعتبار كم من السمات كانت جديدة بشكل راديكالى فإن أوجه الشبه بينها وبين الصورة الحديثة جديرة بالملاحظة. يدخل العملاء من خلال أبواب دوارة ثم يلتقطون سلات مصنوعة من السلك ليستعملوها أثناء تسوقهم ويأخذون بأنفسهم احتياجاتهم من الأغذية ثم يصطفون للدفع قبل الخروج.[٤٥] إن مثل هذا السلوك هذه الأيام شيء عادى لكن الأمر فى سنة ١٩١٦ كان مختلفا بشكل مدهش. تعرض المحل للتهكم والسخرية من مجموعة منافسى ساوندرز، لكن سرعان ما تغير ذلك إلى تشتت تلك المجموعة لتقلد أفكاره عندما أصبح واضحًا، أنه إذا كان ثمن الغذاء رخيصًا، فإن العملاء لن يهتموا إطلاقًا ما إذا كان هناك علاقة حميمة أم لا عند الشراء. وكان ساوندرز بعيد النظر، فعندما رأى أن ذلك الأمر آت لا ريب فيه بادر بتسجيل براءة لاختراعه، والآن جمع ثروته من إعطاء حق ابتكاره لمنافسيه. وسرعان ما أخذت تنتشر محلات اخدم نفسك فى كل أنحاء أمريكا ليس فقط فى الشوارع الرئيسية بل حتى فى أطراف المدينة التى هى مكانها الطبيعى.

كانت محلات السوبر ماركت محل ريبة عند ظهورها أول الأمر فى محيط الضواحى بأمريكا. كان كل شيء حولها يبدو دخيلا- ليس أقلها عدم الحيوية الغفلية. ولكن بمجرد انتشار رخص أسعارها اختفى حذر العامة. وأخذين صفحة من كتاب توماس ليبتون قدمت المحلات الجديدة تخفيضات هائلة عند شراء كميات كبيرة، وحيث أن معظم العملاء يذهبون بسياراتهم فباستطاعتهم تحميلها بأكبر قدر من التنزيلات. وكأن تلك الآلات المتحركة هى آخر أجزاء حل لغز تجارة الغذاء- وهى الحلقة المفقودة التى تشير إلى الوجود الحقيقى للتسوق بمحلات السوبر ماركت. ومن الآن فصاعداً ليس هناك فرصة لمحلات الأم والأب.

أصبحت محلات الغذاء اليومى بحلول منتصف الخمسينيات من القرن العشرين ذكريات بعيدة من الماضى بالنسبة لمعظم الأمريكيين. خلق ارتباط ثراء ما بعد الحرب والأماكن المتاحة غير المحدودة مكانًا جديدًا فى الضواحى والذى عاش فيه مواطنو الطبقة المتوسطة وعائلاتهم كثيرة الأطفال الحلم الأمريكى. فلقد تم بناء مليون "منزل جديد للأبطال" كل عام خلال الخمسينيات، بُنى معظمهم على أرض من الاتساع لدرجة أنه لا يلزم وضع أسوار حولها وبها مكان فسيح لمبيت أسطول السيارات الخاص بالعائلة. ولقد توافقت تماما الكثافة السكانية المنخفضة مع وجود محلات السوبر ماركت. ومنذ تلك اللحظة لا توجد ضاحية ليس بها سوبر ماركت، ولم يكتمل منزل أمريكى دون وجود سياراته وثلاجاته. وبعد الحرب بأربع سنوات كان الأمريكيون قد اشتروا ٢١ مليون سيارة و٢٠ مليون ثلاجة، وبينما- وبكل تأكيد- يُقدِّر الأمريكيون وجود الثلاجات إلا أنهم - وبكل ثقة- يهيمون بسياراتهم. فالناس يتسوقون بها ويأكلون فيها ويشاهدون الأفلام بها ويمارسون الحب فيها. ولدرجة أنهم يموتون فيها كما فى حالة جيمس دين الذى مات فى حادث مروع ومثير.

وكل ما تعنيه قيادة السيارات تماما بالنسبة للمدن أصبح سؤالاً مفتوحًا - ولقد تولى ذلك رجل أوروبى ليرى أن المطلوب هو دراسة حضرية جديدة كلية. هذا الرجل كان فيكتور جروين Victor Gruen وهو معمارى من فيينا قصير وبدين ولا يمكن إثناؤه عما يريد. هرب إلى أمريكا قبل الحرب العالمية الثانية مباشرة، وبنص كلماته "درجة بكالوريوس عمارة وثمانية دولارات ولا يعرف الإنجليزية. [٤٦] سرعان ما صنع لنفسه اسمًا بتصميم واجهات محلات تجذب الأنظار لبوتيكات راقية بمدينة نيويورك، لكن طموحاته تطلبت مساحة أكبر فعندما اتصل بالمسئولين بالمحلات الكبيرة الراقية بدايتون لتصميم مجموعة أسواق بمينسوتا وكانت تلك هى الفرصة. تشبس جروين بالفرصة ليظهر شيئًا ما، كان يشعر أنه مفقود فى بلده الجديد. كان واضحا لديه أن التسوق "وسط المدينة" قد انتهى وليس هناك ما يحل محله. كان يشعر بأن الطريقة

الأمريكية لسكان الضواحى لا تعترف بتقاليد المدينة الأوربية وأنها "القلب والعقل والروح".[٤٧] وقرر أنه حان الوقت ليقدم لها بعضا من ذلك: لتكوين نوع جديد من مركز للمدينة يناسب عصر الموتور.

كانت النتيجة مركز التسوق بساوث دال الذى تم بناؤه سنة ١٩٥٦ . كان هذا أول مركز تسوق مقفل، كانت فكرته الأساسية بسيطة: خذ الشارع الرئيسى الأوربى، وأعد بناءه تحت ظروف محكومة وفى مبنى مسقوف. كانت فكرة تجارية بارعة لرد الأمريكيين عن الاقتناع المتزايد بعدم خروجهم من سياراتهم. عبارة عن صندوق فسيح ومغلق، المول، ولا شكل له ومقام فى مكان بعيد عن كل شىء، ويحتوى المول على ما يكفى من المغريات فى الداخل- أقفاص الطيور الاستوائية والنباتات ذات الرائحة العطرة والنافورات وموسيقى القرب- لتصبح "مقصداً" فى حد ذاته، عالم فانتازيا حيث يذهب الناس للحصول على مكاسب خاصة تماماً كما كان يفعل الناس فى القرن التاسع عشر عندما كانوا يذهبون إلى المحلات الكبيرة. يقود المتسوقون سياراتهم بسعادة إلى المولات دون أن يلاحظوا أنه بمجرد دخولهم مطلوب منهم فعلا المشى. وبالتمتع بتكييف الهواء فى الداخل فى جو مينسوتا القاسى- وهو بالفعل اختيار بين فرن لافح أو عاصفة ثلجية رهيبة، الأمر الذى يتوقف على أى فصل فى السنة- الذى أمكن التغلب عليه مكوناً "طقساً ربيعياً أبدياً طول العام"، والذى - وفقا لجروين- شجع الناس على السير عشرة أضعاف المسافة التى كانوا يسيرونها فى شوارع مزدحمة وممطرة.[٤٨] وفى الواقع سلك الناس كما كانوا يفعلون فى يوم ربيعى جميل فى شارع رئيسى تقليدى، يقضون ساعات عديدة ينظرون فى المحلات ثم يتوقفون لتناول الطعام ثم يتسوقون مرة ثانية. ولقد فسر جروين ذلك "إن مراكز التسوق تدلل عن عمد المتسوقين والذين يردون الجميل بأن يأتوا من أماكن بعيدة ويزوروا المركز مرات متعددة ويمكثوا مددا أطول، وبالتبعية يساهمون فى ارتفاع أرقام المبيعات.[٤٩] وانفتحت ساوث دال لاستقبال شعبى بهيج ولم يعد التسوق أبداً كما كان فى الماضى.



مركز التسوق بساوثدال سنة ١٩٥٦

وبدأ بناء المولات فى كل أنحاء أمريكا خلال عدد قليل من السنوات، وصمم كثيراً منها جروين نفسه (وبنى بعضها الآخر كما رأينا من قبل بواسطة جيم روس). وكان تأثير المولات على وسط المدن القريبة لحظيا ومذهلاً: لقد سحبت كل الحياة التجارية منها مباشرة. كان جروين يعلم ذلك حق المعرفة، لكن وبالرغم من مجاهرته بأنه حضرى كانت رؤيته لـ"وسط المدينة" ليس بها أى شىء من العاطفة: كان يعتقد أنه قد فات أوان إنقاذها. وربما يمكن القول بأن المولات قد قرعت ناقوس وفاة المدن الأمريكية ولكن حلت بدلا منها أخرى أجدد وأفضل صممت بواسطة - فيكتور جروين. والمولات بالنسبة لجروين هى مدن، خلقت نظامًا حضريًا جديدًا يقدم كل ما كانت تفعله المدن التقليدية ولكن بصورة أفضل. وتنبأ بأن المولات "لن تصبح فقط مكانا للاجتماعات، ولكن أيضًا فى المساء ستكون مكانا لأهم الأحداث الحضرية"(٥٠) . وظهر أن كلماته كانت تنبؤية بطريقة مذهلة. ولقد جلب جروين بإنشائه ساوثدال مخططا له قوة أكثر فعالية مما كان هو نفسه يتخيل. شىء مثل خاتم سحرى وضع فى يد آثمة انتشر تأثيرها فى كل أنحاء العالم مخربًا مراكز المدن العزيزة التى كانت يوما ما مصدر إلهام تلك المدن.

مدن السوبر ماركت

فى السنوات المبكرة من خمسينيات القرن العشرين كانت أمريكا واقعة فى حب محلات السوبر ماركت وكانت بريطانيا واقعة فى حب أمريكا. وبالرغم من وجود المكان والنقص الأكبر فى الثلاجات (أقل من ٨٪ من المنازل البريطانية فى سنة ١٩٥٠ كان بها ثلاجة) كان نمط حياة الضواحى الأمريكية لا يمكن مقاومته فى بريطانيا ما بعد الحرب. (٥١) وفى نهاية الأمر فإن حياة الضواحى ابتكار بريطانى؛ والآن اشتاق البريطانيون لآخر صورها الأمريكية بساحاتها ودور السينما التى تشاهدها وأنت فى السيارة ومولاتها.

فمحلات السوبر ماركت موجودة فى بريطانيا منذ عشرينيات القرن العشرين؛ حيث انسلت فروع تسكو وسانسبرى بين الجزارين والخبازين وباقى المحلات فى الشارع الرئيسى. لكن ما اشتاق إليه البريطانيون الآن هو المحلات العملاقة ذات الطابع الأمريكى، وبمجرد وصول مستوى امتلاك السيارات والثلاجات لدرجة كافية لجعل التسوق "مرة واحدة" أمرًا ممكنًا، ألف البريطانيون الأمر كألفة البط للمياه. تطورت المحلات العملاقة فى بريطانيا، كما رأينا من قبل، وانتشرت بطريقة غير منتظمة فى سبعينيات وثمانينيات القرن العشرين إلى أن كانت أول إشارة للتقييد التخطيطى سنة ١٩٨٨ عن طريق المذكرة الترشيدية بواسطة PPG6 التى طالبت المسئولين المحليين أن يأخذوا فى اعتبارهم تأثير المحلات العملاقة الجديدة على مراكز المدن المحلية قبل اتخاذ قرارات التخطيط. وللحكم على معدل حصول هذه المحلات العملاقة على التراخيص اعتقدت تلك الجهات المسئولة أن تأثيرها كان مثيرا تماما (تضاعف الرقم خلال عشر السنوات التالية). ولكن البحوث التى نشرها قسم البيئة والنقل والمناطق (DETR) سنة ١٩٩٤ يقول غير ذلك. حيث وجد أن ٣٪ فقط من أسواق المدن التقليدية اعتبرت نفسها ما زالت "نابضة بالحياة" وحوالى ١٥٪ فى حالة تدهور. [٥٢]

لكن تطور الأمور فى أوروبا نفسها كان مختلفا حيث سُنَّت القوانين لحماية مراكز المدن التقليدية بمجرد أن أصبح تهديد محلات السوبر ماركت واضحا. وتطلب قانون إيطالى سنة ١٩٧١ تصريحا خاصا لتشييد محلا أكبر من ١٥٠٠ متر مربع مفضلا أصحاب المحلات المحلية القائمة الذين يرغبون فى توسيع محلاتهم عن أى طلبات لمحلات جديدة.[٥٣] كما تطلب القانون الفرنسى Loi Royer سنه ١٩٧٣موافقة الحكومة المحلية على إقامة المحلات التى تزيد مساحتها عن ١٠٠٠ متر وموافقة الحكومة المركزية على المحلات الأكبر من ١٠٠٠٠متر. بالرغم من أن الكثير من المحلات العملاقة قد تم بناؤه بفرنسا إلا أنها كانت تبيع أصنافا غير غذائية فقط تاركة المحلات التقليدية فى الشوارع دون أن تُمس. أما فى ألمانيا الغربية حيث تركز الإعمار بعد الحرب على إعادة بناء مراكز المدن التى دمرتها القنابل (لدرجة أن تم إعادة بناء

ساحات الأسواق على ما كانت عليه تماماً من صور قديمة)، وكان آخر شيء ترغب فيه الحكومة لهذه المراكز أن تفقد تجارتها. وصدر قانون سنة ١٩٨٠ يقيد حجم مراكز التجارة في الضواحي بحوالي ١٥٠٠ متر مربع. (٥٤)

وكان على بريطانيا أن تنتظر حتى سنة ١٩٩٦ لتصدر أي تشريع تخطيطي له أي قوة: مراجعة متطلبات PPG6 للسلطلت المحلية أن تتبنى "مسلكاً تسلسليا" عند اختيار مواقع محلات عملاقة. فمحلات وسط المدينة ومواقع أطراف المدينة لا بد من أخذها في الاعتبار أولا، وإذا لم يكن ذلك متاحاً فسيسمح بمواقع خارج المدينة. كان لما يدعى "تأثير جمر Gummer" (أطلقت هذه التسمية على اسم جون جمر وزير محافظ (توري) قدم هذا القانون) تباطؤا لحظيا إن لم يكن غير درامي في تطور محلات السوبر ماركت. ولكن كان للقانون الجديد تأثيرات أخرى. حُرمت محلات السوبر ماركت من مواقعها الخضراء المفضلة، وعليه أصبحت تتفنن في طرق أخرى للانتشار. ويبدأ تاريخ التحرك إلى القطاع المريح من المحلات منذ تلك الفترة، لكن التسوق على المستوى الصغير لم يكن أبداً ما تريده محلات السوبر ماركت. ولكن ما كانت تريده فعلا هو بناء محلات كبيرة مرة ثانية. وكما وصفت جوانا بليثمان في كتابها "تسوقت "Shopped" تعظيم الاستفادة من المكان Space-sweating" كان هو الحل الذي تم التوصل إليه: الوسائل لزيادة اتساع المحلات الموجودة فعلاً إما ببناء امتداد في مكان انتظار السيارات أو بناء ميزانين (طوابق متوسطة بين الطابق الأرضي والطابق الذي فوقة) ويرجع الفضل في ذلك إلى الثغرات الموجودة في متطلبات PPG6 حيث لا يتطلب ذلك تصريحاً. (٥٥) واستخدم أسدا وول مارت Asda Wal Mart مثل هذا التحرك بإضافة ٣٣٠٠ متر مربع لمحلها بشيفيلد (ضعف حجم سوبر ماركت متوسط الحجم)، ومعلنا إضافة ميزانين مثل ذلك لأربعين محلا. ولكن وبالرغم من أن تعظيم الاستفادة بالمكان كان مفيدا على المدى القصير إلا أنه لم يكن أبدا كافيا لمحلات السوبر ماركت. وحتى عندما تحركت الحكومة لسد ثغرات التخطيط، وجدت الأسواق طريقة أفضل كثيراً للالتفاف حول نظام التخطيط: شراء الأرض.

استحوذت الشركات "الأربع الكبرى" فيما بينها على رصيد أرض لعدد ٣٠٢ موقع لم تمهد بعد بحلول سنة ٢٠٠٥، مع إمكانية اختيار ١٤٩ موقعا آخر فى حالة الحصول على تصريح بناء. [٥٦] وحصلت شركة تسكو على أكبر حصة بعدد ١٨٥ موقعا وأراضى كافية لترفع من نصيبها فى السوق من ٣٠ إلى ٤٠٪ فى حالة تنميتها كلها[٥٧] . ولقد وصف تقرير أعده أصدقاء الأرض سنة ٢٠٠٦ كيف استخدمت محلات السوبر ماركت أراضيها لتضع المسئولين المحليين كرهائن. مستخدمة أساليب منها ترك المواقع الإستراتيجية خالية بينما تضغط على المجالس لتغير موقفها حول التصاريح، لتضع قوانين مقيدة على المواقع تمنع المنافسين من البناء عليها وعارضين هدايا فى شكل اتفاقيات تخضع للفقرة ١٠٦– رشاوى قانونية تُعرف على أنها "مكسب تخطيطى"– التى قد تشمل أى شىء مثل تقديم تطوير إضافى للمنطقة أو تقديم خدمات للمجتمع أوبناء مساكن معقولة الثمن. ولقد سجل التقرير أكثر من ٢٠٠ تصريح حديث يتمشى مع الطريقة التى أرادها ملاك محلات السوبر ماركت نتيجة لمثل هذا السلوك؛ من بين تلك التصاريح منطقة متطورة فى ستريت هام التى كان فيها "نوعية التصميم غير مناسبة" أصبحت على ما يبدو "مناسبة" بمجرد أن وافق السوبرماركت أن يبنى بعض الخدمات المحلية الفخمة، وتصريح آخر فى منطقة كوفنترى لبناء سوبر ماركت على مساحة ١٣٠٠٠ متر مربع (الأكبر فى بريطانيا)، الذى مُنح نظير بناء ملعب كرة قدم جديد. [٥٨] وقد نقلت جوانا بليثمان عن متحدث مسئول من تسكو الذى لخص قواعد سباق أماكن تجارة البقالة هكذا "قيمة الأرض فى بعض الأحيان كافية لإتمام العملية؛ وفى بعض الأحيان عليك أن تبنى الإستاد". [٥٩]

وأصبحت محلات السوبر ماركت الآن مقاول المبانى الأكبر؛ نتيجة لتغاضى المسئولين المحليين. ففى سنة ٢٠٠٤ أتم أسدا وول مارت بناء محل عملاق جديد مساحته ٥٤٠٠ متر مربع فى مدينة بول بمقاطعة دورست كجزء من مشروع قيمته ٣٠ مليون استرلينى تتضمن ٩٦ شقة تطل على الماء و٦٤ شقة لا تطل على الماء (لمحدودى الدخل) و ٦٠٠ مكان لانتظار السيارات ومكاتب، ورواق مقنطر للتسويق وحديقة عامة.

تصور المكسب التخطيطى. ويظهر المخطط على الموقع الإلكترونى لمجلس المدينة على أنه جزء محورى لإستراتيجية التجديد الحضرية. ومدينة بول ليست الوحيدة فى ذلك بأى حال: فبناء التكتلات فى المدن هو المناورة المفضلة الآن لمحلات السوبر ماركت. وبمكاسب تخطيط كافية فى هذا الخضم، لم يستطيعوا فقط بناء محلات عملاقة فى أى مكان يحلوا لهم بشكل أو بآخر، بل إنشاء أسواق خلابة جاهزة لتساير محلاتهم؛ كل هذا تحت اسم "التجديد الحضرى". وكما ذكر أحد مديرى أعمال شركة تسكو سنة ٢٠٠٥إننا نفكر الآن كثيرًا كمقاولين وليس فقط كتجار. [٦٠]

وفى سنة ٢٠٠٥ وضعت شركة تسكو منافسيها فى موقف لا يحسدوا عليه حين أعلنت عن مخطط يتكلف ١٠٠ مليون جنيه إسترلينى فى مدينة تولورث جنوب غربى لندن "لمجتمع مستدام". ويوصف المخطط بواسطة معمارييه – شراكة التصميم البنائى Building Design Partnership (BDP) على أنه "استخدام مختلط نابض بالحياة لستعمرة تناسب القرن الواحد والعشرين" ، يتضمن محل عملاق مساحته ٥٥٠٠ متر مربع و ٨٥٥ شقه و ٧٠٠ متر مربع لمتاجر أخرى وتسهيلات مجتمعية وأماكن عامة مفتوحة و"جسر أخضر" فوق الطريق السريع (A3) يربط الموقع بمركز المدينة الحالى. وقد اشتق عنوان المخطط "الاستدامة" من مجموعة كبيرة من المقاييس "الخضراء" التى تتضمن الخلايا الشمسية ونظام تسخين وكهرباء مدمج Combined heat and power(CHP) يعمل بالبيوجاس، وإعادة تتدور مياه المطر. ووصف المعماريون المخطط فى موقعهم الإلكترونى:

"ويستحث المستعمرةَ برنامجُ استدامة قوى، ويقترح إثارة التعاون بين محل تسكو والشقق السكانية التى عليها يتوقف العبء الذى يجعل من تولورث نموذجًا لمشروع استدامة، والذى سيكون العلامة المميزة للأحياء فى بريطانيا وأوروبا والعالم. [٦١]"

وتراهن شركة تسكو بمشروع تولورث أن تتحول من "هادم لمراكز المدينة " إلى"منشىء لمجتمعات مستدامة" فى خطوة واحدة. عظيم. والمشكلة هى أن "استدامة"

مخطط العنصر المحورى- محل الشركة العملاقة - هو موضع تساؤل حتى لو قلنا ذلك بصورة مخففة. إن الأمر يعتمد على تعريف الاستدامة أو ما المطلوب استدامته. الشىء الغالب فى هذه الحالة فى تولورث هو استدامة هامش الربح لتسكو. أما بالنسبة للمحلات المحلية والأعمال الأخرى والمجتمع القائم أو الكوكب ككل فإن التأثير المتوقع ربما يكون هو العكس.

لقد حصلت محلات تحضر السوبر ماركت على دفعة قوية سنة ٢٠٠٥ عندما تم التخلص فى النهاية من PPG6 الذى تم تعديله عدة مرات لمصلحة تقرير سياسة التخطيط PPS6 Planning Policy Statement. وبالرغم من أن القانون الجديد يعلن أنه موجَّه "لتنشيط أنساق قابلية الاستدامة والشمولية للنمو، متضمنا إنشاء مراكز حيوية وقابلة للنمو فى المدينة، إلا أنه قد احتوى على ثغرات هائلة يمكن أن تمر منها شاحنات ضخمة، وبالتحديد فإن "المحلات الكبيرة قد تقدم خدمات للمستهلكين ولا بد لمسئولى التخطيط المحليين أن يبحثوا فى اتخاذ الاحتياطات فى هذا المضمون". ولقد أعطى مرسوم PPS6 الضوء الأخضر "لمدن السوبر ماركت" وتبدو الآن سياسة التخطيط جاهزة للاسترخاء أكثر بعد ورقة التخطيط البيضاء Planning White Paper لسنة ٢٠٠٧ التى تقترح استبدال قرار PPS6 "الحاجة للفحص" (طلب عرض المحلات العملاقة لمدى الحاجة لمثل هذه المحلات) بفحص آخر "تنشيط المنافسة واختيار المستهلك ولا يضع قيوداً على السوق". (٦٢) وماذا سيكون عليه الوضع فى غضون سنوات قليلة، هو موضع تخمين أى إنسان،. ولكن هناك شىء مؤكد، فقوة السوبر ماركت ليست معرضة لأن تضعف فى القريب العاجل.

وأصبح الآن انتشار السوبر ماركت لعبة عالمية مع تركيز جهود الشركات الأكبر مثل تسكو على إيجاد أسواق جديدة فى الخارج. فقبول دول مثل بولندا والمجر وسلوفاكيا فى الاتحاد الأوربى أوجد سوقًا سهلا عظيمًا للشركة فى وجود قيود تخطيطية قليلة، ومواطنين يجدون محل تسكو جديداً قريباً من مساكنهم، لهو أمر مثير

كما كان الحال مع البريطانيين منذ ثلاثين عامًا. وأصبح لشركة تسكو بالفعل أكثر من ١٥٠ محلا بحلول ٢٠٠٣ فى أوربا الشرقية، ولكن وحتى هذا المستوى من الانتشار لم يكن كافيًا ليسعد الشركة. وتم عقد اتفاق فى سنة ٢٠٠٥ مع الشركة الفرنسية العملاقة كارفور يتضمن الموافقة على مقايضة بعض محلاتها فى آسيا مقابل بعض محلات كارفور فى أوروبا، وفى سنة ٢٠٠٧ توصلت تلك الشركات إلى أكثر المخاطرات جرأة بافتتاح أول محل "فريش آند إيزى" "Fresh and Easy" فى الدولة الأم للسوبر ماركت الولايات المتحدة. وأينما اختارت أن تذهب المرة القادمة فمن المعتقد أنها ستجد مستهلكين مرحبين. فعندما يتعلق الأمر هذه الأيام بتجارة الغذاء، فإن حقيقة مقرة عالميا بأن أى مدينة تمتلك ثروة جيدة لا بد وأن تكون فى حاجة إلى سوبر ماركت.

مولات بلا حوائط

صار حلم فيكتور جروين حقيقة واقعة بعد خمسين عامًا من سقسقة الطيور أول مرة فى ساوثدال. أما الأسواق التى كانت يومًا ما هى نواة المدن؛ فقد أصبحنا الآن نبنى محلات السوبر ماركت فى أماكن منعزلة تمامًا، ونضع حولها المنازل ونسميها مدن. ربما ليس هذا مستغربا- فالغذاء دائمًا يشكل المدن؛ فلماذا يكون الحال مختلفًا الآن؟ لكن هناك فرق. كان الغذاء يوما ما أكبر سلعة منسقة فى الوجود، لكنها الآن فى أيدى شركات ضخمة بشكل طاغ. وتنعم محلات السوبر ماركت بنفس الاحتكار للغذاء مثل ما كانت تملتكه الأسواق العادية يوما ما، ولكن- وعلى خلاف الأسواق- ليس لها دور مدنى تلعبه. إنها أعمال ولها هدف واحد: جنى الأموال (تذكر كلمات فيكتور جروين). ونظرًا لحاجتنا للغذاء فقد وضعتنا محلات السوبر ماركت فى وضع صعب؛. ففى أى مكان تبنى محلاتها فإننا نتبعها. فالتحكم فى الغذاء يمنح التحكم فى المكان والناس. أمر عرفه من سبقونا جيدا ، لكن يبدو أننا نسينا ذلك.

ونهاية المطاف فى هذا الاتجاه هو موت المكان العام نفسه. وقد حكمت المحكمة العليا لولاية نيوجرسى سنه ١٩٩٤- أن "مولات التسوق قد حلت محل المتنزهات والساحات التى كانت المكان التقليدى للمناقشات الحرة". [٦٣] وتم التوصل إلى ذلك بعد أن طُردت مجموعة من النشطاء السياسيين بالقوة من أحد المولات لقيامهم بتوزيع بعض المنشورات، وهذا أمر استدعى أن يدافعوا عن حقوقهم على أساس أن المول هو المكان الوحيد الموجود به أناس ليوزعوا عليهم هذه المنشورات؛ ولأن مركز المدينة التقليدية أصبح شبه مهجور. وقد وافقت محكمة نيوجرسى على ذلك منتهية إلى أن المول يمثل الشارع الرئيسى فى الأيام الحديثة.[٦٤] لكن كما أكد الحظر الحديث فى بلووتر بمنع الشباب الطائش فإن ذلك يعنى أن المولات ليست كالشوارع الرئيسية فى المدن. وعلى خلاف الأماكن العامة إنها لا تلائم احتواء "الآخرين" فلبس الملابس الغريبة وتوزيع المنشورات والتقاط الصور كل هذا يحتمل أن يقذف بك إلى خارج المول. الأسواق أماكن عامة أما المولات فأماكن خاصة.

ربما تجلب محلات السوبر ماركت سيولة مرحبًا بها للمسؤلين المحليين المتعبين، لكن "احياء التحضر" التى يقدمونها هى فى الواقع هدم للتحضر. فمحلات السويرماركت تغير نسيج الحياة الاجتماعية والشكلية للمدن، ومعهما تغير طبيعة المدنية نفسها. وتدعم مراكز المدن التقليدية مظاهر أشياء اكتسبت بتقادم العهد للمحلات والتجارة والأشغال الانفرادية: نوع من خليط وصفته جين جاكوب وانتحله فيكتور جروين. الشوارع هى البنية الأساسية للمدن، وتقدم شيئًا ما لايستطيع أبدًا أن تقدمه محلات السوبر ماركت: مكان عام يتعرف فيه الناس، وفيه يمتلك الناس رصيدًا من حياتهم. وبعيدا عن كل ذلك فالشوارع هى أماكن مشتركة: بالنسبة لاستخدامهم وامتلاكهم، إنها تشكل أساس عالم المدينة العامة. ليس من الصدفة أن "حياة الشارع" هى المرادف للطنين الاجتماعى للمدينة الصاخبة وليس هناك مصطلح مكافئ لذلك فى حياة الضواحى. فحياة الضواحى المثالية تمثل الذاتية دائمًا: الملكية الخاصة لمنزلك وحديقتك ومرآبك وسيارتك. وتنشر محلات السوبر ماركت الآن هذا المفهوم على سكان الحضر ككل.

وكنظرة سريعة لصورة المستقبل الحضرية، تحرك سريعًا إلى سانتانا رو، وهو حى ملاصق لجنوب سان جوزيه بكاليفورنيا- والذى سُكن أول مرة سنة ٢٠٠٢ وأصبح به فعلا ٣٠٠٠٠ إنسان. وكما وصفه المقاولون فيديرال ريالتى "حى حضرى حقيقى"، وتتكون سانتانا رو من سلسلة مبهرة لمجموعات من الشقق الفخمة تطل على شارع فسيح به ست حارات ينتظم حول مول فسيح "بإلهام أوروبى" مفعم بأروقة تسوق مكشوفة ومطاعم وحدائق ونافورات، بل وحتى كنيسة من القرن التاسع عشر أعيد تجهيزها وأحضرت على سفينة من فرنسا. وتجعل نشرة دعاية البيع الحياة فى سانتانا رو وكأنها رحلة قضاء عطلة طويلة. حيث تصرخ تلك النشرات بالقول "تعتمد كل مدينة على أحياء متميزة تنبض بالحياة وعلى أفضل الأحوال هذا يعنى مكانًا للاستجمام أو للتسوق، أو ملاقاة صديق لتناول القهوة، أو للتنزه فى مكان مشمس بشارع مظلل بالأشجار." وبصرف النظر عما إذا كان الفرد سينبهر أم لا بوصف "حى متميز ينبض بالحياة" (نابض بالحياة هى الوصف المفضل لكل مقاول)، فقد نجحت سانتانا رو بكل تأكيد بما فيه الكفاية فى اقتناص كل "الحيوية" من سان جوزيه المجاورة. وكون سانتانا رو "حى متميز مدنى حقيقى" إليك النشرة الأخرى: سانتانا رو هى مول بلا حوائط: نادى خاص وحضرى متنكر على شكل قطعة من مدينة، بنظامه الإدارى الخاص به وحراس الأمن ومجموعة من القواعد الخفية (ممنوع الحيوانات) لا يمكن السماح بأى شىء يعكر هدوء عملياته التجارية: فعندما ألقى الفنان المحلى إيمانويل فليبو الملح فى الشارع أمام معرضه سنة ٢٠٠٣ ليشكل الكلمات"لا دم مقابل البترول"- وهو العمل الذى حصل على تصريح له- تم تنظيفه بواسطة الأمن خلال ساعات. (٦٥)

من الواضح جدا أن سانتانا رو زائفة لدرجة أن ادعاءاتها بأنها حضرية تمامًا أمر بالكاد يستحق المناقشة. وعلى كل فإن الظاهرة التى تمثلها هى حقيقية جدًا. كانت المدينة البريطانية هامتون بالقرب من بيتر بورو منذ عشر سنوات عبارة عن منطقة جرداء مساحتها ٢٥٠٠ فدان ومقرر لها بحلول سنه ٢٠١٥ أن تصبح أكبر تجمع

خاص فى أوروبا يسكنه ١٨٠٠٠ شخص، بمنطقتها التجارية ومدارسها والتسهيلات الفخيمة. وتتكون منطقتها السكانية من الخليط المعتاد من محاكاة للعصر الجورجى والفيكتورى الزائف، الأمر العادى لمشاريع بناء المساكن فى بريطانيا ولكن ليس هناك أى شىء زائف (بخلاف الاسم) حول ما يدعى "مركز المدينة"- استقطاع مساحة ٢٦٠٠٠ متر مربع لمول يتضمن ثانى أكبر تسكو إضافى فى كل بريطانيا. وحتى عندما لا تبنى محلات السوبر ماركت مدنا فإنها تحل محل الذى كان يومًا ما فى قلبها- مكان عام شديد الحيوية وفوضوى وتفاوضى- إلى العكس بالضبط: ملكية خاصة محكومة ومؤمنة بشدة.

ربما قدمت مدن السوبر ماركت أماكن للتسوق وللعمل وللحياة لكن أن نطلق عليها "مجتمعات مدنية تنبض بالحياة" فذلك بعيد تمامًا عن الحقيقة. إنها ما أطلق عليه عالم الأنثروبولوجيا الفرنسى مارك أوجى Marc Auge لا أماكن non Places اصطناعية، نُسَخٌ منسوبة للعالم الحقيقى بشىء قليل من الهوية المحلية. (٦٦) ولقد قارن أوجى مثل هذه الأماكن (مولات التسوق والمطارات مثلا) بما أطلق عليه "الأماكن البشرية" الأماكن التى تحمل ذكريات وارتباطات وتعبر عن تاريخ راسخ. ويمكن أن توجد الحيوية فقط فى مثل هذه الأماكن والتى يسمح فيها بالحياة العامة بكل أشكالها: ليس فقط ما هو أمان ومألوف ومريح ولكن أيضًا ما هو غير متوقع وشاذ بل وحتى خطير. الحياة الجماهيرية، بكل متناقضاتها- "أُخرياَّتها"- هى جوهر التحضر. فإذا نحَّيت ذلك جانبا ووضعت الأمور فى ما يشبه صندوق مؤسسة فإنك بذلك تدمر كل موضوع وجود التحضر. وكما أشارت جين جاكوبس منذ أربعين سنة مضت، "فى أى أماكن حضرية ينقصها الحياة الطبيعية والجماهيرية العادية من المألوف للسكان أن يعزلوا أنفسهم عن بعضهم البعض إلى درجة خيالية". (٦٧) وربما يتساوى هذا مع العيش فى مول.

صحارى الغذاء

إذا كانت مدن محلات السوبر ماركت هى المستقبل، أين سيتركنا ذلك نحن الذين نعيش فى مدن (أو فى أى مكان آخر) تكونت بنظم نسيج غذائى دقيق أفضل فى الماضى؟ الإجابة، بالنسبة للبعض على الأقل، هو فى "صحراء الغذاء". وبإغلاق المحلات المحلية أصبحت كل الأراضى المأهولة (وخاصة فى مناطق ذوى الدخل المحدودة غير المرغوبة لمحلات السوبر ماركت) محرومة من أى مصدر للغذاء الطازج. ولقد بينت دراسة قامت بها جامعة وارويك أن مناطق سكنية فى وست ميدلاندز تاون لساند ويل لا يوجد حولها غذاء طازج فى دائرة نصف قطرها حوالى ٥٠٠ متر- مسافة يقطعها إنسان سليم سيراً على الأقدام فى فترة من ١٠-١٥ دقيقة. ٦٨ وهذه مسافة قد تبدو غير بعيدة. لكن إذا أخذنا فى الاعتبار أن كل الناس ليسوا أصحاء وأن كثيراً منهم عليهم أن يتركوا أعمالهم وآخرين يرعوا أطفالهم أو لديهم أشغال أخرى علاوة على حقيقة أن السير إلى المحلات يتضمن بلا محالة السير فى الاتجاه المعاكس محملين بالمشتريات، وهنا تبدأ المشكلة. بينت الدراسات أن على سكان ساندويل إما أن يستخدموا وسائل انتقال عامة أو خاصة للوصول للمحلات أو أن يعيشوا على ما هو متاح محليا: وهى غالبًا " غذاء عالى الدسم والملح ورخيص القيمة وسهل التخزين" والوضع هو نفسه فى كل أنحاء بريطانيا، وخاصة فى عاصمتها. والإحصائيات بعد مائة سنة من مسح تشارلز بوث عن حياة فقراء لندن هى أكثر مدعاة للصدمة. فوفقًا لهيئة التنمية اللندنية ٥٣٪ من الأطفال داخل لندن يعيشون تحت مستوى الفقر ووفقا لنفس المسح، تحتوى ١٣ دائرة عبر ثلاثة قطاعات داخل لندن على مناطق لا بأس بها من صحارى الغذاء.(٦٩)

ولقد أصبح توزيع الغذاء داخل المدن موضوعًا كبيراً كما كان يحدث فى الماضى. وفى الأيام السابقة عندما كان بالشوارع السكنية محلات على النواصى وأسواق الحى المحلية كان الغذاء يصل إلى كل جزء فى المدينة من خلال شبكة توزيع دقيقة التشكيل، مدعومة بتجارة الجملة. لكن نظم الإمداد تلك قد ولى زمانها. وتعتبر أسواق الجملة فى

بريطانيا هذه الأيام مورد الغذاء، وكانت مكافئة لمنعطفات البحيرات، بقايا أيام أن كانت رحلة الغذاء خلال المدينة مختلفة جدا. ويتم التعامل الآن مع مجرد ٢٠٪ من غذاء لندن الطازج من خلال تجارة الجملة، وكل أسواقها قد تم نقلها إلى خارج المدن ماعدا اثنتين (سميث فيلد وبورو). وتتركز الآن تجارة الجملة على خدمة القطاع العام (المدارس والسجون والمستشفيات) وصناعة متعهدى الوجبات والقليل من المحلات المحلية المستقلة التى ما زالت تعمل. ويتم باقى إمدادات الغذاء للمدينة عن طريق محلات السوبر ماركت.

وكما هو الحال فى كل ما يتعلق بالغذاء، فمسلك باريس يختلف عن مسلك لندن. تتركز كل تجارة الجملة بالعاصمة الفرنسية فى سوق رنجيز Rungis والذى يقوم بعمل جيد فى توزيع مدى كبير متنوع من الغذاء لمحلات ومطاعم المدينة. يقدم سوق رنجيز معاملة مكافئة لمحل به كل شيء، مما يجعل الأمر أكثر راحة عن ذلك المسلك المشتت فى لندن. وبناء على دراسة شاملة قامت بها مؤسسة دفرا Defra ومؤسسة لندن سنة ٢٠٠٢ هناك مخطط فى طريقه لعمل شيء مشابه فى لندن، حيث ستغلق كل أسواق الجملة ماعدا ثلاثة- نيو كوفنيت جاردن، ونيوسبيتالفيلدز، وويسترن انترناشنال- وتوسيع الباقين من أجل تقديم مجموعة أكبر من المنتجات وطريقة أفضل وأكثر حميمية فى الخدمة. (٧٠) وقد يحدد نجاح أو فشل المشروع مستقبل تجارة الغذاء المستقلة بلندن.

ولقد دشن عمدة لندن كين ليفينجستون سنة ٢٠٠٦ إستراتيجية للغذاء تحاول معالجة بعض المشاكل التى تجابه العاصمة. مقرا بأن النظام الحالى لا يؤدى عملا جيدا ولا هو أيضًا صديق للبيئة، وتركز الإستراتيجية على الرؤية بأن "تقديم نظام غذاء متناسق مع هدف العمدة والذى يقول أن لندن يجب أن تكون مثالاً عالميًا لمدينة مستدامة". (٧١) تتضمن الأهداف الخاصة تقليل الآثار الهدامة للبيئة ودعم "اقتصاد غذائى نابض بالحياة" وتحسين تأمين غذاء المدينة. ومن الأمور المقترحة التوسع فى البيع المباشر بين المنتجين والمستهلكين واستخدام نظام التخطيط "لحماية تنوع تزويد تجار الغذاء ولتبقى العملية حيوية ومناسبة" وإعداد "مراكز لتجمع الغذاء" لتقديم

شبكات توريد غذاء بديلة داخل العاصمة. (٧٢) وكانت المشكلة أنه تم وضع الإستراتيجية دون أى تعاون مع محلات السوبر ماركت، وكما أقرت الوثيقة نفسها أن ذلك مثَّل قدرًا من المصاعب:

"لقد أشارت الإستراتيجية بالفعل أن أربعة من محلات السوبر ماركت العظمى فقط تحتكر ٧٠٪ من بيع البقالة فى بريطانيا. ومدى تأثير تلك المؤسسات للحصول على تغيير إيجابي أمر هائل. وبنفس القدر إذا لم نضمن الاشتراك الفعلى لهم فإن الجهد المبذول فى الإستراتيجية لعمل تطور حقيقى فى كل السلسلة الغذائية سيتم إعاقته بشكل خطير.

حسنا تمامًا. فإن عدم اشتراك محلات السوبر ماركت مصحوبًا بعدم الدعم التقليدى من الحكومة المركزية يعنى أن فرصة أن تحصل إستراتيجية الغذاء بلندن ليست أكثر من صدى تجميلى. ومع كل الأهداف النبيلة لم تستطع إستراتيجية الغذاء اللندنية التعامل مع القوى الحقيقية المشكِّلةُ لنظم التغذية فى المدينة. يستطيع العمدة أن يوافق أو لا يوافق على بناء أبراج عالية وأن يعطى الإشارة ببناء مجموعة أبنية وأن يكسب السباق للحصول على إقامة الأولمبياد. وما لا يستطيع هو أو هى هو التحكم فى إمدادات الغذاء للعاصمة. وفيما يخص هذا الأمر فإن الأهداف المدنية وقوة الشركات يتعايشان ببساطة فى بريطانيا. وإذا تعارضت أهدافهما وأغراضهما يمكن أن يكون هناك مخرج واحد .

واحات الغذاء

مجموعة واحدة من الناس هى القادرة على تغيير الطريقة التى يُشكل بها الغذاء المدن هى المستهلكون العاديون- أنت وأنا. إن أموالنا هى التى تحرك نظام الغذاء، وقراراتنا حول أى طعام نشترى ومِن مَن نشترى لهما تأثير أكبر مما نعتقد. ولقد

استعرضت هذه الحقيقة مدينة ساكسمندهام شرق مقاطعة سفولك سنة ١٩٩٨ حيث قالت لا لشركة تسكو وتم تنظيم حملة نشطة بواسطة إحدى السكان المحليين ليدى كارولين كرانبوك مدعومة بممثلها فى مجلس العموم، الذى لم يكن إلا جون جمر، صاحب القرار الشهيرPPG6. وقامت ليدى كرانبوك، كجزء من حملتها، بمخاطبة كل واحد من التجار فى المدينة وكذلك كثير من المنتجين المحليين، كجزء من المجهود لتبين التأثير المهلك للمحل العملاق إذا تواجد على التجارة المحلية. ولقد برهن هذا المجهود أن له تأثيراً حاسماً؛ فبعد ست نوات اتخذ مجلس المدينة قرارا لصالحها، وقامت هى بزيارة ثانية للتجار لترى كيف تسير الأمور. وما وجدته كان أمراً غير عادي: ليس فقط أن كلا من الواحد والثمانين محل الموجودة فى المدينة ما زالوا على ما يرام بل تم إنشاء عدد آخر وزاد عدد المنتجين المحليين من ٣٠٠ إلى ٣٧٠- حالة من الأحداث لم تحدث من قبل إذا نظرنا إلى الاتجاه العام للأحداث فى بريطانيا[٧٤] . وبكلمات كرانبوك نفسها فإن ساكسمندهام "على الطريق أن تصبح مقصدا غذائيا". إنها حقيقة أن التوبوجرافيا الاجتماعية لساكسمندهام هى أن معظم سكانها يستطيعون تحمل دفع ما هو أكثر قليلا لغذائهم. لكن ليس عليك أن تكون غنيًا لتأكل فى بريطانيا، وإذا أيقن كثير منا ذلك فالطعام الجيد سرعان ما سيصبح أقل فى الثمن. فكفة الأحداث يمكن أن تميل إلى أى الاتجاهين.

بالرغم من النقص العام للأسواق الصغيرة للغذاء فى بريطانيا فما زال الكثير منها ينعم بالازدهار وليس فقط تلك التى تبيع بأرخص الأسعار ولا محلات غذاء السياح أيضًا. ومن أكثر المحلات الناجحة تلك التى تقدم الخدمة للتجمعات العرقية فى الدولة والتى ما زال سكانها يشترون موادهم الأولية التقليدية للطبخ فى المنازل ... وكون لندن بها تشعب سكانى وفيها عديد من مثل هذه الأسواق، كما هو الحال فى بريكستون حيث يستطيع المرء شراء أى شىء فى الأروقة الضيقة والأماكن المتبقية بجانب جسر السكة الحديدية بدءًا من سمك القرش والسمك المملح والماعز ولسان الحمل إلى البامية وثمرة الخبز واليام (البطاطا)، وكل شىء حتى خفقان الموسيقى.

ويخلاف الطقس قد تعتقد أنك على الأرجح فى منطقة الكاريبى. وبالمثل فى الشارع الرئيسى بساوث هول؛ حيث يفترش الرصيف تنوع هائل من خضروات جنوب أسيا جاءت معظمها محملة بالطائرات لمطار هيثرو. ولا قلق أن يموت الشارع الرئيسى هنا: إنك بالكاد تستطيع السير على جانب الطريق من الزحام وليس هناك أى سائح فى المشهد. وعندما يحتل الغذاء مركز الصدارة بهذا الشكل عندها تصبح حتى الأماكن غير الواعدة مفعمة بالحيوية والنشاط وتظهر نفسها على أنها قادرة على بعث الدفء البشرى.

يظهر الانفعال الذى تبعثه مثل هذه الأسواق فقط عندما تصبح معرضة لأى تهديد. وسوق الملكة فى أبتون بارك هى أكثر تلك الأسواق العرقية تشعبا، فبه ٨٠ كشكًا و٦٠ محلا محليا لخدمة المجتمعات المحلية من أفارقة وأفروكاريبيين وأسيويين. اقترح مجلس المدينة فى نيوهام سنة ٢٠٠٥ هدم هذا السوق لبناء سوق عملاقة لآسدا وول مارت ومول و٢٢٠ شقة. وبالرغم من أن السوق سيظل محتفظا به فى صورة مصغرة إلا أن المحليين لم يقبلوا ذلك وقدموا التماسا وقع عليه ١٢٠٠٠ ضد هذا الاقتراح. وبحلول سنة ٢٠٠٦ انسحب آسدا وول مارت من المشروع، لكن المجلس كان فى ذلك الوقت قد وقع عقد إيجار للإدارة مع مقاول سانت مودوين حيث أقر "بأن دخل المجلس والمقاول يعتمد على نجاح مركز التسويق الجديد". [٧٥] وبعبارة أخرى، إذا لم يكن هناك سوبر ماركت، فلا اتفاق: البكاء المعتاد.

وبعد مرور ثلاثين عامًا، يبدو أن أعضاء مجلس مدينة لندن لم يتعلموا الدرس. لكن يبدو أن الباريسيين تعلموا درسهم. لقد أعلن العمدة بيرتراند ديلانوا Bertrand Delanoe تصميمه على منع ما سماه "Londonishation اللندنية" (استيلاء الشركات على التجارة) من أن يحدث ذلك فى باريس. ووضع ديلانوا تحفظات على ٧٠٠٠٠ محل مستقل بالمدينة لحماية استخدامها على أنه ، مثلا، لا يمكن لمحلات الجزارة المحلية أن يحل محلها شركات التليفون المحمول. [٧٦] لم يلق مسلك ديلا نوا ترحيبا عاما: اتهمه بعض المعلقين أنه يحاول أن يحافظ على باريس فى قالب اصطناعى للسياح. وجاء

بعض من أعلى الأصوات نقداً من العمدة ليفينجستون؛ حيث رفض متحدثه الرسمى منهج ديلانوا؛ لأنه رجعى المظهر: "إن اختيار باريس لهذا المنهج سيزيد من نصيب لندن التنافسى فى اقتصاد عولمى وحديث، فى الواقع إن محاولة تعطيل الميل إلى مدينة حديثه وعولمية لن ينجح". (٧٧) وكيف يتمشى بالضبط منطق مدينة حديثة وعولمية مع طموح العمدة بأن يجعل لندن" مدينة مستدامة على مستوى عالمى"، أمر يجب أن ننتظر لنرى. إلا أنه حيث أن لندن ، وكما هو الحال دائما، يبدو أنها قد وضعت ثقتها فى قوى التجارة، فإنك تستطيع أن تضع رهانك الآن على ما ستكون عليه الصورة.

وكالعادة فى حالة المناقشات التى بين طرفين متناقضين، هناك طريق ثالث- فى هذه الحالة تمثله مدينة برشلونة. ولقد برهنت العاصمة الكاتالونية أن المدن ليست بالضرورة فولكلورية أو قديمة الطراز لتحافظ على الحياة الأصيلة. ولقد فعلت برشلونة ذلك على خير ما يرام، ومبانيها على شكل مجاميع متشابكة بشكل عقلانى بقدر الإمكان. ووضعت الحكومة مراسيم صارمة تمنع محلات السوبر ماركت من أن تحتل موضع قدم فى أسبانيا بنفس الطريقة الموجودة بها فى بريطانيا؛ بالرغم من وجود الكثير من تلك المحلات فى برشلونة، فإنه محظور عليها بالقانون بيع أغذية طازجة فى الشوارع حتى لا تتنافس مع أسواق الغذاء بالمدينة. ويوجد ببرشلونة ٤٣ محلا من النوع الأخير بما فى ذلك المحل المشهور ميركا دى لابوكيريا Mercat dela Bouqueria المتفرع من الشارع الذى له نفس الشهرة Las Ramblas لاسرامبلا. وأضيف له حديثا توأما يدعى سوق بورو، وأسواق لابوكيريا معروفة عالميا كمتجر ضخم للغذاء، ولكنه ليس مجرد مكان مدنى يسرق الأضواء مثل أولئك الذين يحافظون على حياة الشوارع ببرشلونة: بل إن حقيقة أن الناس هناك ما زالوا يعتنون بغذائهم ويأخذون أموره مأخذ الجد بالفعل، ويدعمون محلات الغذاء المحلية والأسواق على أنه أمر عادى. ولا يستطيع أحد أن يتهم برشلونة بأنها تبدو متخلفة: فتولى مدينتهم الجرئ من أجل أولمبياد ١٩٩٢ أذهل العالم المعمارى. ولكن بعد مرور عقد من التجديد الحضرى، استطاعت برشلونة أن تحافظ على توازن بين التنمية التجارية والطرق التقليدية. إن ذلك ممكن الحدوث.

المعركة حول الغذاء ليست فقط حول ما نـأكل؛ إنها حول المجتمع نفسـه. إن الحياة الجماهيرية هى الغراء الاجتماعى للمدن؛ والأماكن العامة هى تعبيرها المادى. إن دور الغذاء فى كليهما هائل. وليس هناك جدال فى أن محلات السوبر ماركت لها دور تلعبه فى حياتنا، لكن يتوقف علينا الدور الذى يجب أن تلعبه هذه المحلات. إنها مؤسسات تقوم بعمل؛ وتقوم به فى بعض الأحيان على خير وجه. وتتلاءم محلات السوبر ماركت مع طريقة حياتنا المجنونة والمحمومة. لكن هل نريد لها حقيقة أن تصمم أين نعيش؟ هل للغذاء رخيص الثمن فى الواقع تلك الأهمية؟ وفى النهاية يصل بنا الأمر إما أن نتفق أو لا نتفق مع القول المأثور المشين لمارجريت تاتشر بأنه "لا يوجد شىء اسمه المجتمع."[٧٨] فإذا أردنا كلنا نوع حياة كحياة الضواحى المريحة لأنفسنا، إذن فمدن السوبر ماركت هى المستقبل – لهؤلاء الذين يستطيعون تحمل الشراء منها. لكن إذا اعتقدنا أن على الحضارة أن تقدم أكثر من ذلك فعلينا أن نتأهب لنحارب للحصول على ذلك .

هوامش الفصل الثالث

(١) Victor Gruen and Larry Smith, Shopping Towns USA, The Planning of Shopping Centres, Reinhold Publishing Corporation, New York, 1960, p. 267

(٢) Tesco, Asda, Wal-Mart,, Sainsbury's and Morrisons.

(٣) وحتى نأخذ فكرة عن الموقف الحرج الذى كانت فيه لندن، انظر إلى المبنى فى نهاية الجانب الغربى من "دروری لین فی های هولبورن". فذلك ما كان سيصبح حدائق كوفنت الآن لو تمكنت مجموعة GLC (مجلس منطقة لندن الكبرى) من تنفيذ مآربهم

(٤) أنشئ اتحاد مجتمع حدائق كوفنت ، الذى ما زال موجودا، سنة ١٩٧١ خصيصا ليقاوم مقترحات GLC. كانت القضية الأولى لعمل المجتمع لتغيير منهج فحص التخطيط فى بريطانيا. انظر http:// www.coventgarden.org

(٥) تشمل المنطقة فينويل هول وسوق كوينزى المجاور - وتعرف المنطقة أحيانا بهذا الإسم .

(٦) Joanna Blythman, Shopped: The Shocking Power of British Supermarkets, Fourth estate, 2004, p.6.

(٧) DETR, Impact of Large Foodstores on Market Towns and District Centres, 1998, note 21.

(٨) Ghost Town Britain: The Threat From Economic Globalisation to Livelihoods, Liberty And Economic Freedom, New Economics Foundation, 2002, p.15.

(٩) Blythman, op. cit., p.20.

(١٠) Grocer magazine, Vol.229, no. 7753, 6 May 2006, p.35.

(١١) The Money Programme, Tesco: Supermarket Superpower, BBC2, 3 June 2005.

(١٢) Jane Jacobs, The Death and Life of Great American Cities, Vintage, 1992, p.39.

(١٣) Stale Tampons.

(١٤) George Dodd, The Food of London, Longman Brown, Green and Longmans, London, 1856, p.244.

(١٥) Gillian Bebbington, Street Names of London, Batsford, London, 1972, p.82.

(١٦) انظر Felix Barker and Peter Jackson, London: 2000 Years of a City and its People, Macmillan, London, 1974, p.76.

(١٧) مقتبس في Peter Burke, Popular Culture in Early Modern Europe, Temple Smith, London, 1978, p.179.

(١٨) Aldo Rossi, The Architecture of the City, MIT Press, 1982, p. 29.

(١٩) Pier Luigi Fantelli and Franca Pellegrini (eds.), Il Palazzo della Ragione in Padova, Studio Editoriale Programma, Padova, 1990, p.20.

(٢٠) انظر R. E. Wycherley, The Stones of Athens, Princeton, 1979,p.93.

(٢١) R. E. Wycherley, How the Greeks Built Cities, Macmillan Press, 1979, p.66.

(٢٢) حيث كانت المواطنة محرمة على النساء والعبيد والأجانب، لم تكن هذه السمة للساحة العامة مكتملة تماما

(٢٣) مقتبس في R. E. Wycherley,(1978), op. cit., p.91.

(٢٤) Aristotle, Politics, vii, II, 2, quoted in Wycherley (1979), op. cit.,m p.67.

(٢٥) وأخيرا تم بناء مقر لمجلس الشيوخ منفصلا في بنكس هيل. انظر Richard Sennett, Flesh and Stone, Faber and Faber, 1996, pp.52-67.

(٢٦) انظر Hannah Arendt, The Human Condition, University of Chicago Press, 1958, pp.22-78.

(٢٧) Idios, the ancient Greek root of our word idiot", indicated privacy as well as separateness, see ibid., pp.38-49.

(٢٨) انظر Burke, op. cit., p.183.

(٢٩) Ibid.

(٣٠) Ibid., p.186.

(٣١) Mikhail Bakhtin, Rabelais and His World, trans. Helene Iswolsky, MIT Press, 1968, p.6.

(٣٢) Ibid., p.25

(٣٣) انظر Anthony Blunt , Art and Architecture in France 1500 - 1700, The Pelican History of Art, Penguin, 1973,pp. 160-3.

(٣٤) Punch, 14 August 1880, quoted in Robert Webber, Covent Garden: Mud-Salad Market, J. M. Dent and Sons Ltd, 1969, pp.122-3.

(٣٥) يحضر رجال ونساء جودي وينش من كل أنحاء البلاد القداس كل عام

(٣٦) Burke, op. cit., p.203.

(٣٧) Denis Diderot, Ocuvres Completes, Paris, 1769, 8:184, quoted in Stephen Kaplan, Provisioning Paris, Merchants and Millers in the Grain and Flour Trade During the Eighteenth Century, Cornell University Press, Ithaca and London, 1984, p.185.

(٣٨) Dodd, op. cit., p.255.

(٣٩) مقتبس في Forshaw and Bergstrom, Smithfield Past and Present, Heinemann, London, 1980, p.59.

(٤٠) Michel Foucault, "Of Other Spaces", (1967), published in French Journal Architecture/ Mouvement/ Continuite, October 1984, trans. Jay Miskowiec, www.fourcault.info

(٤١) انظر Dorothy Davis, A History of Shoppin g, Routledge and Kegan Paul, London, 1966, pp.189 - 90.

(٤٢) G. K. Chesterton, Wine, Water and Song, London, 1915, quoted in James P. Johnston, A Hundred Years Eating: Food, Drink and the Daily Diet in Britain since the Late Nineteenth Century, Gill and Macmillan, McGill-Queen's University Press, 1977, p.70.

(٤٣) Ibid., p.76.

(٤٤) Ibid., p.78.

(٤٥) انظر http://www.pigglywiggly.com

(٤٦) مقتبس في Malcolm Gladwell, "The Terrazzo Jungle", The New Yorker, 15 March 2004.

(٤٧) Victor Gruen, Centres for the Urban Environment: Survival of the Cities, New York, Van Nostrand Reinhold, 1973, p.158.

(٤٨) Victor Gruen, The Heart of Our Cities, Thames and Hudson, London, 1965, pp.248-50.

(٤٩) Gruen (1973), op. cit., p.74.

(٥٠) Ibid., p. 37.

(٥١) Johnston, op. cit., pp.61-2.

(٥٢) DETR, op. cit., introduction, paras 4 and 6.

(٥٣) انظر C. J. Chung, J. Inaba, R. Koolhaas, S. Leong (eds.), Harvard Design School Guide to Shopping, Taschen, 2001, p. 642.

(٥٤) انظر ibid., pp. 642-6.

(٥٥) انظر Blythman, op. cit., pp.29-30.

(٥٦) انظر Tescopoly website, http://www.tescopoly.org/

(٥٧) أصدقاء الأرض Calling the Shots: How Supermarkets Get Their Way in Planning Decisions, January 2006, p.8.

(٥٨) Ibid., pp.21-2.

(٥٩) Blythman, op. cit., p.27.

(٦٠) Katherine Edwards, quoted in Calling the Shots, op. cit., p.23.

(٦١) Building Design Partnership website, www.bdp.net

(٦٢) Planning White Paper, 2007, Paragraph 7.54. See also the Friends of the Earth website, www.foe.co.

(٦٣) Joseph F. Sullivan, "Court Protects Speech in Malls", New York Times, 21 December 1994, quoted by Sze Tsung Leong, "i And then there was Shopping", in Chung et al., op. cit., p.152.

(٦٤) Ibid.

(٦٥) Public Eye: Art is a Battlefield, http://www.metroactive.com/papers/metro/02.27.03/public-eye-0309.html

(٦٦) Marc Auge, Non-Places, Introduction to an Anthropology of Supermodernity, trans. John Howe, Verso, New York, 1995, p.34.

(٦٧) Jacobs, op. cit., p.65.

(٦٨) Measuring Access to Healthy Food in Sandwell, The University ofvWarwick and Sandwell Health Action Zone, 2001, p.8.

(٦٩) London Development Agency, Healthy and Sustainable Food for London, The Mayor's Food Strategy, May 2006, p.49.

(٧٠) Nicholas Saphir, Review of London Wholesale Markets, Defra and the Corporation of London, 2002, p.55.

(٧١) Mayor's Food Strategy, op. cit., foreword by Jenny Jones.

(٧٢) المشروع الأولى لإنشاء محور للغذاء المحلى فى حدائق كوفنت الجديدة بدأ سنة ٢٠٠٧

(٧٣) Ibid., p.101.

(٧٤) من مقابلة الليدى كارولين كرانبروك مع باتريك باركام The Town that said no to Tesco', The Guardian, 28 June 2006.

(٧٥) Queen's Market Development Agreement and lease Summary, Newhan Council, 16 March 2006, p.3.

(٧٦) Marie Jackson, "Can Paris teach London a Lesson?", BBC News 11 February 2005, news.bbc.co.uk/1/hi/England/London/4244609.stm

(٧٧) Ibid.

(٧٨) من مقابلة نشرت فى Woman's Own, 31 October 1987

الفصل الرابع

المطبخ

" إن تعريفى للإنسان هو أنه حيوان طاه"

جيمس بوزويل(١)



مطبخ عام فى لندن فى القرن السادس عشر يلبى وليمة زواج

قصة مطبخين

مطبخ فندق سافوى هو أقرب مكان تستطيع الوصول منه إلى الكأس المقدسة للطهى فى لندن، وقد شيده الشيف (كبير الطهاة) أوجست أسكوفيه (Auguste Escoffier) مع بداية القرن ونهاية القرن الماضى، وهو بمثابة الموطن الروحى لإبداع الطهى فى بريطانيا. وهنا قام مؤلف كتاب "المرشد فى الطهى" (Guide culinaire) سنة ١٩٠٣ (المرجع الأساسى للطهاة حتى يومنا الحالى) بتصميم الحفلات للملوك والملكات، وقد أبدع شرائح الخبز المحمصة بالخوخ خصيصًا على اسم مغنية السوبرانو دام نيللى (Dame Nellie) بينما كانت شرائح الخبز المحمص يتم إعدادها فى كوفنت جاردن (Covent Garden) المجاورة. كما قام بإبداع توت العليق (raspberries) بافلوفا على اسم راقصة الباليه الأشهر آنا بافلوفا (Ana Pavlova) بينما كانت آنا بافلوفا(P) نفسها تقوم بالعمل نفسه. وأثناء انتظاري لمرشدتى ربيكا تود (Rebecca Todd) فى مطعم النهر الفخيم (river) كنت أتوقع مسرحًا عظيمًا للطهى، شيئا جديرا أن يكون ندا للديكور المخملى الفخم لقاعات سافوى العامة.(٢) إلا أنه بعد وصول ربيكا وبعد أن قادتنى خلف حاجز خشبى غير ملفت للنظر، فإننى تحررت من تلك الفكرة سريعًا. وبالهبوط فى ممر منحدر بأرضيته البالية والمرقعة بأشرطة تخفى ما وراءها، وحوائطه المغطاة بقوائم فوضوية بأسماء الأشخاص المكلفين بالأعمال، وصلنا إلى المطبخ الرئيسى، والذى كان أبعد ما يكون عن التخيل الذى سيطر عليّ، فقد كان جحيمًا مكتظًا تفوح منه رائحة العرق: غرفة طويلة حارة مثل جهنم ذات سقف منخفض، وكان

الشيء الوحيد المذهل أكثر من الحرارة هو الضجيج، وكان طعام الآلهة فيما يبدو يجيء من مكان آخر.

أمامنا مباشرة كانت مجموعة من النوادل فى ردائها الأسود تقف أمام طاولة طويلة من الصلب يتم تسليم الطلبات عندها، وتحدق فى الطهاة اللابسين أغطية الرأس البيضاء خلف هذه الطاولة، والذين كانوا يعملون بتركيز دقيق، وهم غافلون ظاهرياً عن عيون النوادل المدربة على ذلك. كان رئيس الطهاة هو أيضًا عند هذه الطاولة يعلو صوته بالأوامر "لفرقته" والذين كانوا يردون صارخين دون أن يرفعوا أعينهم ولو مرة واحدة عن عملهم.

لم تكن المصطلحات العسكرية هنا فى غير مكانها. فقد كان المطبخ الحِرفى بكل معنى الكلمة مشابهًا لجيش تحت الحصار. كان اللهب ينفجر صاعداً مثل قذائف الهاون، والوجوه متجهمة ومركزة، والمهام يجرى تدفيذها بتركيز وسرعة مثل تنفيذ الجنود للأوامر. فالعمل كفريق والنظام كانا أمرًا حيويًا فى مطبخ مثل هذا؛ حيث إنه كان ينقسم إلى قطاعات مختلفة (أحزاب)، يؤدى كل منها وظيفة طهى مختلفة- المقبلات والصلصات، والشواء، والتحميص، وهكذا- بحيث يتطلب الأمر تنسيقًا إعجازيا لتجميع كل طبق فى اللحظة المناسبة، ويشبه الطهى الكوميديا، كله مسألة توقيت. كان تقسيم المطبخ إلى (أحزاب) من أفكار إسكوفيه: طريقة لتسهيل عمليات الطبخ الحرفية. وأثناء مشاهدتى للطهاة وهم يصنعون خدمة الغذاء وجدت نفسى أفكر متعجبة فى كم تغير الوضع هنا منذ أيام أسكوفيه. فربما صارت المعدات حديثة، إلا أن الغرض منها كان قديماً. فلا يمكن لأى تكنولوجيا أن تزيل هذا التوتر وتلك الحرارة والضجيج من الطهى الحقيقى.

وبعد فترة وجيزة قادتنى ربيكا عائدين إلى ممر الدخول والى درج متعرج قادنا إلى الطابق الأسفل. كانت رائحة الدرج مفعمة بسكر تغطية الكعك التى أخذت تزداد كلما هبطنا، كما كان هناك بالتأكيد صينية من الكعك الصغير: من المعجنات المنتفخة

على شكل قلاع والمحاطة بأسوار الكريم، مرصوصة فى صفوف أنيقة. لقد وصلنا إذًا إلى مطبخ الحلويات، الواحة الهادئة بعيدًا عن العالم المحتدم بالهرج والمرج فى الأعلى، هنا حيث تبدو المنتجات أقرب شبهًا بالتفكير الفلسفى أكثر من كونها طعامًا. وعلى منضدة إلى اليمين هناك عدة صوان ممتلئة بتلفيفات تتحدى الجاذبية فى الميلفاى، والشوكولاتهة والبسكويت الكابولى(*)، تنتظر ليظهر تأثيرها على خصر بعض الأثرياء من رواد هذه المطاعم. لكن يبدو أنه حتى عالم القصص الخيالية هذا ليس محصنًا ضد التوتر، فعندما يصل زوج من النوادل لأخذ الكعك إلى قاعة الاحتفالات البعيدة، يبدو أن هناك أزمة فى الطريق، وتتم المناورة بتبادل الشتائم الرامسيانية(**). كان الوقت قد أزف لنصعد أعلى الدرج عائدين.

وعند هذا الحد من جولتنا أصبح الأمر واضحا، أن مطبخ سافوى هو مأوى أرانب فى الطهى: سلسلة من الغرف الشبيهة بالحفر فى أحشاء الفندق والمتصلة ببعضها بالعديد من السلالم الضيقة والممرات. وقد تأكد هذا الانطباع عندما دلفنا إلى الغرف الموجودة خلف المطبخ الرئيسى، والتى لا يمكن الوصول لأى منها إلا من الغرفة السابقة عليها. وأول هذه التتابعات غرفة الشطائر (الساندوتشات) حيث وجدنا طاهيين يقومان بقطع واستبعاد نهايات الأرغفة بواسطة سكاكين طويلة ورفيعة. ومن الواضح أنهما مارسا هذا العمل فترة من الوقت لأن كومة الفضلات المقطوعة كانت مثل شعلة صغيرة من النيران. وقد سألت أحد الطهاة ماذا سيحدث لكل هذه الفضلات، فأشار مبتسمًا ابتسامة اعتذار إلى صندوق النفايات. ومثل هذا الفاقد الهائل أمر منتشر فى المطبخ رفيع المستوى الاحترافى: جزء من الثمن الذى ندفعه من أجل الطعام "المثالى" والذى يقدمه سافوى لضيوفه رفيعى المستوى مع الشاى.

وتأخذنا وقفتنا التالية إلى عالم أقل أناقة: الجزارة، والتى أبقيناها إلى نهاية اليوم. وفى منتصف غرفة عادية لا يميزها شىء تقبع أكبر أورمة تقطيع (لوح تقطيع)

(*) Contilevered – المصمم بطريقة خاصة تجعله يرتكز على دعامتين.
(**) Ramsayan – كتاب الكلمات غير المهذبة.

رأيتها فى حياتى. ويبلغ سمكها على الأقل ثمان بوصات عند الحواف، ويمكن بسهولة طرح بقرة كاملة عليها. ومن الواضح أن الأورمة قديمة: وقد جعلت سنوات من تقطيع لحم بطن البقر وشرائح اللحم سمكها أقل بعدة بوصات فى بعض الأماكن، لدرجة أن تضاريسه تماثل نموذجًا للأراضى الأسكتلندية المرتفعة، والتى يجىء منها معظم اللحم. وهناك شىء ما قوى التأثير حول هذه القطعة الضخمة من الخشب - شىء يتعلق ببلاطة الفداء. وحتى وهى خاوية، فإنك تشعر وكأنها بؤرة المطبخ- المكان الذى يمكن أن تشعر فيه بجدية عملية الطهى أكثر من أى مكان آخر.

وما زال فى أسفل الممر المنحدر آخر مساحة فى عالم الطهى المنتظم: غرفة الأسماك. وهى مكان معتم صغير يواجه تجويفًا مبطنًا بالطوب المزجج، والمكان أشبه بكهف أكثر منه مطبخًا، غرفة مقبضة ممتلئة بالهواء الرطب والمندى وصوت خرير ماء جار، ويقف طاه وحيد عند حوض مغطى بالمينا يقشر المحار، ينزلق سكينه بسرعة حول الصدفة المرصعة ليكشف عن باطنها اللؤلؤى. الأرض المبلطة زلقة بشكل قاتل، لدرجة أننا كنا ننزلق أكثر مما نسير عبرها متجهين إلى الثلاجة، وهى خزانة من الأسرار الباردة تشبه بالأحرى قبو بنك ما. وفى الداخل، خلف باب ضخم، هناك أكوام من الصناديق الخشبية معبأة بكل أنواع الأسماك: السلمون اللامع، والطربوت (أو سمك الترس) والشبوط، والجمبرى المخطط، وبلح البحر اللامع، ترقد كلها على طبقة من الثلج. كان هناك كذلك جراد بحر (استاكوزا) حى، مغموس فى هذا البرد، وقد ربطت كلاباتها لتمنعها من محاولة الهرب فى آخر لحظة إلى الحرية. يلتقط الطاهى واحدة منها ليرينا إياها: أنثى سوداء بها كتل من البيض برتقالى اللون فاقعة على بطنها. يثير المنظر الرعب بداخلى، وكذلك نوعًا من الشفقة. تستطيع المطابخ أن تفعل لك أكثر الأشياء غرابة.

وقد لمحت أثناء خروجى من غرفة الأسماك ملحوظة على قطعة خشبية صفراء على الجدار البعيد مكتوبًا عليها الكلمات "ممنوع ضرب كارباتشيو(*) السلمون بعد ٧,٣٠ ،

(*) Carpaccio - شرائح رقيقة من اللحم أو السمك ترفق بضربها .

يتطلب المسرح الصمت وكانت مكتوبة بالأحمر. وقد اتضح أن خشبة مسرح دويلى موجودة على الجانب الآخر من الجدار، وأنه حتى السلالات الشاذة من جلبرت وسوليفان(*) لا تستطيع إغراق صوت الضربات فى إبداع الطهى، وقد استغرقت بعض الوقت للتوافق مع فكرة أنه على بعد بضعة قوالب من الطوب من كهف السمك هذا توجد الروعة المترفة للمسرح الإدواردى. أنها تذكرة بأنه مهما كان الطهاة مشهورين، سيكون هناك دائمًا ما هو وراء الكواليس.

مطبخ سافوى غير عادى، فهو ينتج الأطعمة من النوع الذى لن يتناوله أكثر من مرة أو مرتين فى حياته إلا القليل منا. ومع ذلك فهو من اعتبارات كثيرة يشبه المطابخ المحترفة الأخرى. فحرارته وضجيجه، والتوتر والسب وحلف الإيمان، كلها نمطية؛ كما هو الحال فى تخفيه. يعتبر الطهى الحرفى فى الأساس ممارسة صوفية غارقة فى التقاليد التى تطورت خلف الأبواب المغلقة. وكما قال عن ذلك جريموه دى لارينير، الذواقة المحترف الأول فى العالم، "الطعام مثل القانون، لتستمع به يجب ألا ترى كيف يصنع"[٣] . ويشبه الانفعال الذى يحدث عند زيارة مطبخ أحد المطاعم بالأحرى اكتشاف كيف تحدث الحيل السحرية: شعور آثم بشكل ما. ومع ذلك فكثير من الناس هذه الأيام على استعداد أن يدفعوا من أجل هذه الميزة:

"فوجبة على طاولة الشيف فى سافوى ستكلفك مبلغًا فى حدود ٦٠٠ جنيه إسترلينى، وليس هناك نقص فى أعداد الحاجزين. وعلى الرغم من الفضائح المتنوعة فى أعمال المطاعم على أيدى طهاة مثل جوردون رامزى وأنتونى بوردان، فإن افتتاننا مستمر فى الزيادة، وكما تقول عناوين برامج تليفزيون رامزى (نقطة الغليان، ومطبخ رامزى، ومطبخ الجحيم)، تعتمد سيرته فى وسائل الإعلام كثيرًا على اللعب بالمحرمات فى الطهى؛ وذلك بإظهار الأشياء التى ليس من المفترض أن نراها.

(*) Gilbert and Sullivan تشير إلى زمالة من العصر الفكتورى تعاون خلالها الاثنان فى خلق أوبرات كوميدية قدماها على المسرح من إنتاج ريتشارد دويلى الذى أصبح المسرح يحمل اسمه .

لا يملك إلا القليل منا من المال ما يكفى لتناول الغذاء بانتظام فى سافوى، ولكننا كأمة نتناول طعامًا على طريقة المطاعم أكثر من أى وقت مضى قبلنا. والسبب فى ذلك هو الوجبات الجاهزة، والتى جعلت على مدى ٢٠ عامًا منا جماعيًا السيدة نيللى(*). وبالعودة إلى ثمانينيات القرن العشرين كان مارك وسبنسر(**) يقوم بتبريد الوجبات مما كان وقتها يبدو أمرًا غريبًا لدرجة أن الكوميدى بن إلتون قد كرس مواقف متتابعة ثابتة لها. ولك أن تتخيل كم من مشاهديه قد تناولوا من هذه الوجبات. وفى خلال السنوات العشر التى سبقت ٢٠٠٤، نما قطاع الطعام المريح فى بريطانيا بمقدار ٧٠ ٪، وهو مستمر فى النمو بمعدل ٦٪ سنويًا. ونتناول نحن الوجبات الجاهزة فى المتوسط مرتين فى الأسبوع على الأقل، وقد أنفقنا عليها ١,٦ بليون جنيهًا إسترلينيا سنة ٢٠٠٦ - تقريبًا مثل بقية أوربا مجتمعة(٤) . وقد أصبحت الوجبات الجاهزة هى طعام الناس، كما يكون ربما قد صاغها تونى بلير؛ ليس إبداع الطهى، ربما، إلا انه طعام هواة أكثر مما يكون قد حلم به اى جيل سابق لتناوله بانتظام- بصرف النظر عن الراحة فى تناولهم ذلك فى بيوتهم الخاصة.

وسيصبح حجم ثورة الطهى الأخيرة واضحًا بمجرد أن تشاهد المصانع التى يُطهى فيها الطعام. فشركة بنين فودز (Pennine Foods) تنتج الوجبات الجاهزة ومقرها بالقرب من شيفلد، وهى توظف ١٠٠٠ شخص، وتمد كل السوبر ماركت الكبرى بمنتجاتها من الوجبات الجاهزة، وستشعر كأن مطبخها الرئيسى- أو الأصح بيت الطهى بمثابة غرفة الماكينات فى باخرة كبيرة من عابرات المحيط، ثلاثة طوابق مرتفعة بطول ٥٠ مترًا وهو يشبه مطبخ سافوى من حيث الضجيج المتناهى ومبطن بالصلب الذى لا يصدأ (ستنلس ستيل)، لكنه على العكس من سافوى، فهو معبق

(*) مغنية سوبرانو استرالية (1861-1931) كان شيف سافوى يجهز لها خصيصًا شرائح الخبز المحمص بالخوخ (ميلبا) .

(**) محلات كبرى شهيرة فى لندن .

بالبخار اللاذع الذى ينبعث من صلصة الصويا (شركة بنين متخصصة فى المطبخ الصينى) كما يرتدى العاملون فى بيت الطهى الزى الأبيض، وبدلاً من المرايل والسترات فإنهم يضعون معاطف المعامل وأحذية برقبة ، كما يعتمرون شبكة للشعر من البلاستيك بدلاً من قبعة الطهاة، مما يجعل زى هؤلاء المتعهدين الأقل جاذبية جنسية على الكوكب.

إلا أن أكثر الفروق وضوحًا بين مطبخ سافوى وهذا المطبخ هو الحجم. فمعدات الطبخ الاحترافية، كلها كبيرة. لكن "كبيرة" بالكاد تكفى للتعبير عن ماكينات بنين. فمثلاً تتكون خلاطات الطعام من صف من أوعية عرضها ستة أقدام مزودة بغطاء ممسوك وشفرة دوارة بحجم مجداف. ويتم الوصول إلى هذه الأوعية من قنطرة مرفوعة من الصلب حيث يتم خلط الصلصة المستخدمة للجمبرى الصغير ودجاج شنغهاى، والتى تتكون من نفس الوصفة التى لا تختلف عن تلك التى قد تستخدمها فى بيتك، عدا الكميات العملاقة التى يتم إعدادها هنا، يلى ذلك أفران المصنع وقدور البخار: ثلاثة صناديق من الصلب الذى لا يصدأ ستنلس ستيل)، يصل حجم كل منها إلى حجم جراج مغلق، ويدخل فيها عربة ترولى محملة بلحم الخنزير و البط والدجاج المنقوع (أو "البروتين" كما يسمونه الجميع هنا) للشوى أو للتعرض للبخار، وهى العملية التى تخبز و"تعرض للبخار" فى آن واحد.

ويوجد على سبورة بيضاء بجوار الباب جدول اليوم، الذى يبين الكميات المطلوب إعدادها من كل نوع من الطعام. فتقرأ عليها ، معرض للبخار بيلاو(*) أصفر × ٥٢؛ وبيلاو أبيض × ١٣ ؛ و COU بيلاَ(**) × ٢,٥؛ وجاستروبيلا × ٥ . وتؤكد القائمة ما سبق أن أخبرنى به مدير المصنع كيفن هاند: أكثر المبيعات هو الأرز المطهى، والذى نصدر منه بمعدل ٧٠٠ كجم فى الساعة. أما COU فهى تعنى Count on us (اعتمد

(*) طبق من الأرز واللحم تشتهر به مناطق وسط آسيا.
(**) طبق من إسبانيا يتكون من الأرز والحيوانات البحرية.

علينا)، قائمة غذاء ماركس & سبنسر، وهناك وفرة من ذلك على لائحة المناوبة،Cou لزج × ١,٥؛ Cou كاجون × ١١؛ Cou شنغهاى × ٤؛ Cou كاجون توم × ١٣ ومن الواضح أن عملاء بنين يتناولون الكثير من الأطعمة الغريبة ويحاولون فى الوقت نفسه التخلص من وزنهم الزائد. يبدو ذلك مألوفًا، وتستمر القائمة المحيرة، ووفقًا لكيفين، بالمصنع ١٢٠ خط إنتاج كلى تتطلب حتى ٦٠٠ وصفة، لا بد من طهى "مكوناتها" فى الموقع كل يوم. ونحن نراقب واحدة منها الآن، وعاء من الصلب على دراجة مملوءة بمكرونة مجهزة وطازجة، يميل بواسطة رافعة كهربية ليفرغ حمولته فى مرجل متسع به ماء يغلى، مسببًا هسهسة مسموعة وزيادة كثافة الضباب اللاذع. وتعد محاولة رفع مستوى عملية الطهى واحدة من التحديات الكبرى فى إنتاج الوجبات الجاهزة، ففى الطرف البعيد من المطبخ نتوقف لنبدى إعجابنا بما يفخر به كيفين ويفرحه: وعاء للطهى ذو قاع مكور (ووك Wok) حتًى متفرد وخاص ببنين، والذى يستخدم تيارًا كهربيًا عاليًا جدًا يمر خلال ملف من السلك ليسخن لوحًا من الصلب حتى درجة ٣٠٠ C حيث يمكن طهى الجمبرى والقريدس وما شابهه فى ثوان، عندما "تهوى" عبره بواسطة مجموعة من الزعانف، مثل لعبة كرة القدم التى تجرى على الطاولة.

ومن أجل مشاهدة ما يحدث للجمبرى بعد طهيه، علينا الآن أن نؤدى طقوسًا بتفاصيلها الدقيقة. كنا حتى الآن فى الجزء الأقل خطورة من المصنع - ويسمى كذلك لأنه يتعامل مع الطعام الخام، حيث من المرجح أن يتم التخلص من أى تلوث بواسطة عملية الطهى (ليس هناك الكثير من مسببات الأمراض التى تستطيع مقاومة درجة حرارة لعبة كرة القدم على الطاولة التى تصل إلى ٣٠٠ oC). وبمجرد أن يصبح الطعام مطهيًا فإنه يمر إلى منطقة "العناية المرتفعة" والتى لا يمكن الدخول إليها إلا بعد أن نطهر ثيابنا الخارجية، والسير خلال حمام من المطهرات، وحك أيدينا فى حوض مطلى بالمينا ثم تطهيرها بالكحول، مما يشبه كثيرًا ما فعلناه عند أول دخول للمصنع. نصل إلى غرفة التغيير المزودة بمقاعد من الصلب الذى لا يصدأ مصفوفة فى منتصف

الغرفة، وعلى أحد جانبى الغرفة مئات من الأحذية ذات الرقبة الخضراء "منخفضة الخطورة" وعلى الجانب المقابل العدد نفسه من الأحذية ذات الرقبة البيضاء" للعناية العالية". وعندما جلسنا على المقاعد وأخذنا نؤرجح أقدامنا فى جواربها لتدخل فى الأحذية ذات الرقبة دون أن نلمس الأرضية المبللة، قلت ملحوظة تتعلق بالاحتياطيات الفائقة التى علينا اتخاذها. يقول كيفين "لقد تعودت أن أعمل فى محطة قوى نووية" ويضيف "وقد كانت مثل هذه تماماً". ولم أستطع أن أقرر ما إذا كنت أجد ذلك مطمئناً أم لا.

ندلف بعد ذلك ونحن مرتدون ومنتعلون ومغموسون ومتطهرون بشكل مناسب إلى مساحة كبيرة مضاءة بلمبات الفلورسنت، والتى يعمل بها مئات العاملين، الذين يديرون صفوفاً من خطوط إنتاج "هيث روبنسونيسكو Heath "robinsonesque(*) المليئة بالماكينات التى تجهز وتجمع وتعبئ أنواع الطعام المختلفة، كانت ماكينتى المفضلة هى تلك التى تصنع ملفوف الربيع(**)، فهى تلك التى تمتص مزيج العجينة الصفراء من صينية سوداء لتوزعه على أسطوانة من الصلب تقوم بخبز العجينة أثناء دورانها. تنفصل الرقائق تلقائياً على سير ناقل يسير تحت سلسلة من أجهزة الحقن التى تكمش وتنقط من الحقن عليها أثناء مرورها من تحتها، وأخيراً تصل الرقائق إلى سلسلة من أجهزة اللف الدقيقة التى تلفها بمهارة وتثنى أطرافها. وليس الأمر كما لو كنت تشاهد سيدة إيطالية تصنع المكرونة، لكنه أخاذ بشكل كبير مع ذلك، وقبل أن تغادر هذه الملفوفات الربيعية المصنع لا بد لها أن تخضع لاختبارات الجودة البصرية، وللتذوق لعينات عشوائية منها من خطوط الإنتاج، بواسطة العاملين من قسم التحكم والجودة، وأن تمر خلال ماكينة أشعة X، ومن خلال جهاز لكشف الفلزات ثم من جهاز فائق الجودة حساس للوزن ثم خلال RFID (جهاز تعريف ومسح ترددات الراديو Radio frequency identification) الذى يقوم بتسجيل المصدر وتاريخ البيع آليا. وبعد خروجها من هنا، ستكون أحد أكثر الأطعمة الخاضعة للتحكم الصارم فى التاريخ.

(*) رسام كاريكارتير بريطانى اشتهر برسم الآلات والماكينات (١٨٧٢ - ١٩٧٧).

(*) عجينة أسطوانية مقلية تحشى بالخضروات المفرومة وقطع من اللحم أو السمك.

وتنتج بنين ما بين ٣١٠٠٠٠ و ٧٤٠٠٠٠ "وحدة" من الطعام أسبوعيا، وتتكون من وجبات جاهزة وأكياس بها ملفوف الربيع وغيرها. وليس ذلك فقط هو المذهل، بل التنوع من يوم ليوم هو المذهل أيضًا. ويخبرنى كيفن أن إنتاج المصنع لا يتحدد فقط بأيام الذروة التقليدية مثل أعياد الميلاد (والتى يبدأ التخطيط لها حالما تنتهى أعياد الميلاد السابقة)، ولكنها تتحدد كذلك بأمور غير متوقعة مثل الطقس البريطانى. " فإذا بدأ المطر ينزل " يقول كيفن فإن الطلبات الواردة لنا ترتفع فجأة. وقد يتأرجح ثمن هذه الطلبات فى حدود ٤٠٠٠٠٠ جنيه فى يوم واحد". ولو سألت ما علاقة الموضوع بالمطر يجيب كيفن إن الأمر يتعلق بمزاج العملاء. فإذا بدأ المطر على شكل رذاذ، فإن الكثيرين منا يحاولون فيما يبدو أن يدخلوا البهجة على أنفسهم بوجبة جاهزة، أما إذا هطل المطر بغزارة فإننا نميل للبقاء فى المنزل ونغير على الثلاجة بدلاً من ذلك.

فإذا عرفنا أن بنين لا يستخدم إلا المكونات الطازجة فقط، فإن مخزونه فى الموقع لا يكفى إلا يومًا واحداً، وبالتالى فإن مواجهة مثل هذه الطلبات أمر فيه تحد، إذا قلنا ذلك بشكل هادئ. سألت كيفن: كيف يتصرف ممولى بنين حيال كل هذه التأرجحات؟ أجاب بلهجة رزينة: "عليهم أن يستجيبوا لذلك بكل جدية".

وقد بدأت أتحقق من أن هناك الكثير الذى يتعلق بتجارة الطعام المريح أكثر مما تراه العين. وكما لو أن طهى مئات الآلاف من الوجبات الجاهزة كل أسبوع أمر ليس صعبًا بما يكفى، ويبدو أنه من الصعب إرضاء العملاء الذين يتناولون هذه الوجبات- أنت وأنا- مثل صعوبة إرضاء أى بريمادونا أوبرالية، ربما ليس هناك أطباق تحمل أسماءنا، إلا أن نزوات تذوقنا تخدم بالضبط بالاجتهاد نفسه. خذ مثلا البط بالبرتقال. فما زال هذا الأثر من السبعينيات المترفة من القرن الماضى له أساس من الهوى فى بريطانيا، والكثير منهم يحبونه، بالضبط كما يتذكرونه من الماضى عندئذ. ويخبرنى كيفن بكل أسف أن بنين قد اكتشفت طريقة رائعة لطهى وتعبئة البط بحيث يظل جلده مقرمشًا، مما يوجد تناقضًا مذاقيًا لذيذًا مع الصلصة. أحدث هذا الطبق دويًا. وما

الذى يرغب فيه الهواة الحقيقيون لوجبة البط بالبرتقال، يبدو- والفضل يرجع إلى عنادهم، أنهم يحصلون عليه الآن- شيء بلا شكل ثابت له صفة البط والبرتقال، ولكل طبق تطهوه بنين مجموعة تهتم به وتسر: فالأرز الشهى بالخضروات يشتريه أساسا المتقاعدون الذين يفضلون أن تكون الخضروات مطهية جيداً بينما يفضل من هم فى الثلاثينات من عمرهم الوجبة المقلية بسرعة فى الزيت التايلاندية من بين النيئة ونصف المطهية.

ومن قصص محلات الطهى يمكن للمرء أن يبدأ حالا فى بناء صورة فضولية للعادات البريطانية فى الأكل. وسواء كنا نحب خضرواتنا مقرمشة أو مطهية حتى النهاية، يبدو أننا نملك قاعدة عريضة من الولع باللحم المتبل اللزج. تخلق تكتلات ما بعد الحداثة مطبخًا بريطانيًا جديداً: أطباقا مثل الدجاج المغموس بخليط الحلو والمر (الابن غير الشرعى للتشاو الصينى والسمك والبطاطس) والدجاج الحار (بالشطة اللزج، وهو نوع من الضلع البديل الاحتياطى بلغة آسيوية، والتى أعطت بنين أكثر الانطلاقات نجاحًا على الإطلاق. ومع أن فريق تطوير الشركة يقوم برحلات منتظمة إلى الصين، إلا أن المصنع لا يضم أى فرد من الصين؛ لأننا نحن البريطانيين لا نحب الطعام الصينى مطهيًا على الطريقة الصينية؛ فنحن نحبه مقليا جيداً وحلوا ودسما. ولأننا نعرف أنه سيئ بالنسبة لنا، فإننا نميل لشرائه كمكافأة خاصة فى نهايات الأسبوع- وإذا ما قررنا إأننا نريد حدثا كبيرا، فنحن نعنى ذلك فى الحقيقة. وعندما أطلقت بنين خليطًا منخفض الدسم وطعمه جيد مثل أى شيء حقيقى، لم يعره أحد أى اهتمام. وقد لا نستطيع لقاء أولئك الذين يطهون طعامنا هذه الأيام، لكنهم مع ذلك يعرفون كل ذنوب أسرارنا.

سباجتى على الأشجار

وليس من المهم ما إذا كانت المطابخ الاحترافية تنتج معالجات شقية مثل بنين أو أشياء فاخرة مثل سافوى، إلا أنها كلها تمثل ديمقراطية الطعام، فالوجبات الفاخرة مثل التى فى سافوى كانت يوما ما من مميزات النبلاء، بالإضافة إلى امتلاكهم مطابخ

قادرة على إنتاج وجبات جديدة، واستمر ذلك حتى القرن التاسع عشر. أما الآن فغالبيتنا الكاسحة قادرين على تناول الطعام غير العادى المطهى باحتراف فى المنزل متى أردنا ذلك. رائع، أليس كذلك؟

حسنًا، نعم- ولا. فالمسألة لا تتعلق بالوجبات الجاهزة نفسها- فأفضل هذه الوجبات مذاقها جيد، وتستخدم فقط المكونات الطازجة- ولكن تتعلق بما تمنعنا من فعله فمع الوجبات الجاهزة اكتشفت السوبر ماركت طريقة لتوسيع تأثيرها علينا قليلاً- وهى زيادة حرجة بعض الشىء، ومع حدوثها، حيث إنه بإبقائنا بعيدين عن المطبخ فإنهم قد قلصوا مقدرتنا على التحكم فى إنتاج طعامنا. فعندما نشترى الطعام الخام نستطيع أن نهمزه ونتذوقه ونعتصره ونشمه وأن ننظر فيه مباشرة، ونقارنه مع عينات أخرى. وبعبارة أخرى يمكننا التأكد من أننا نحصل على ما ندفع ثمنه، فإذا كان لدينا موردون منتظمون، يمكننا أن نخطو إلى الأفضل، بإقامة علاقات معهم، وسؤالهم النصيحة، وطلب الأشياء خاصة منهم. ونصبح كما تدعونا حركة الطعام البطيئة(*) (Slow food movement) منتجين مشاركين: مشترين فطنين يتعاملون بالمثل، وليسوا سلبيين، فى علاقاتهم مع أولئك الذين ينتجون طعامنا.[٥] إلا أنه كلما قل طهينا قل اهتمامنا بكيفية إنتاج طعامنا. وقد اكتشفت السوبر ماركت رفيعة المستوى مثل مايكل وسبنسر M&S وويتروز Waitrose أنه حتى العملاء المستعدون للدفع أكثر قليلاً من أجل دجاج طازج مصدره برامج التربية فى الرعاية الاجتماعية الرفيعة، هم غير مستعدين لدفع أى زيادة من أجل البروتين مجهول المصدر فى وجباتهم الجاهزة. ونتيجة لذلك؛ تستخدم حتى خطوط الإنتاج رفيعة المستوى اللحوم المرباة بكثافة المعلومة المصدر من الخارج[٦] .

(*) حركة أسسها كارلو بيترينى فى إيطاليا لمقاومة الوجبات السريعة ١٩٨٦ .

وعندئذ تجئ مشكلة الحجم. فبالحجوم الهائلة التى نستهلكها، تقوم الوجبات الجاهزة بتشويه مجمل السلسلة الغذائية، ومهما كان من الصعب إرضاء العمليات التى تجرى فى مواقع مثل مصانع بنين، إلا أنهم لا يمكن أن يحصلوا على مكوناتهم من منتجين على مستوى أصغر كما هو الحال بالنسبة لإمداد صناعة المطاعم المستقلة.، فكر فقط فى أمسية يوم جمعة ممطرة (ليست ممطرة جداً)، فعندما يقرر الآلاف منا القيام بنزوة التهام الدجاج الحار اللزج. ولا يستطيع أن يتعامل مع مثل هذا التصعيد للطلبات إلا السوبر ماركت ومن يزودهم. ورغم كل شيء، فإنهم بأنفسهم هم الذين أوجدوا ذلك.

وولعنا بالوجبات الجاهزة فى بريطانيا، عرضى مثل كثير من الأشياء الأخرى فى ثقافتنا التذوقية؛ وذلك لفقد الارتباط الحقيقى مع الطعام. وقد احتضنا أكثر من أى أمة أخرى الطعام المصنع بكل عيوبه ونقائصه. وتتكرر الآثار الصحية لذلك جيداً- فالدهون المهدرجة، وزيت النخيل، ودلاء من الملح هى مجرد بعض من الأهوال التى كنا نستهلكها من دون قصد لمدة سنوات(٧) . لكن طعامنا المريح يؤثر فيما هو أكثر من مجرد صحتنا إنه ينأى بنا ليس مجرد عن الطعام، بل عن كل شيء يصاحبه، ويترك آثاراً تمتد أبعد وراء المطبخ.

وعلى الرغم من أن القليل من سكان المدن قبل القرن العشرين كانوا يطهون لأنفسهم، إلا أن تعقيدات شبكة الإمداد بالغذاء كانت تعنى أن الناس كانوا على اتصال قريب أكثر بهؤلاء الذين ينتجون غذاءهم. كانت السيدات من الطبقتين الوسطى والعليا يناقشن قوائم الطعام مع الطهاة، الذين غالباً ما كانوا يتعاملون مباشرة مع الممولين، أو أنهن كن يعتمدن المنتج الذى يجلبونه. كما كانت طبقة العمال فى المدن تتصل مباشرة بالممولين، والذين كانوا متوفرين أكثر كثيراً منهم اليوم: فالصحراء الغذائية ظاهرة حديثة. وحتى "القيمة المضافة" فى الطعام المطهى كانت حقيقة فى القرن التاسع عشر: فعندما كان العمال فى العصر الفيكتورى يشترون البطاطس المشوية من الباعة

الجائلين، كان أغلبهم يدفع مقابل شيء لا يستطيع إنتاجه بنفسه. ومع ذلك، فالآن وعندنا جميعًا مطابخ، فما زلنا مستعدين لندفع لأناس آخرين ليطهوا طعامنا- الأمر الذى قد يكون له مغزى بالنسبة لمن يقدرون على ذلك أحيانًا، لكن بالنسبة لمن هم أقل يسرًا فالأمر كله لا معنى له. ويكمن التناقض الكبير بالنسبة للأطعمة المريحة فى أن "القيمة المضافة" فيها كلها فى الجزء الذى يمكننا عمله بسهولة بأنفسنا(الطهى). أما الجزء الذى لا يستطيع معظمنا التزود به (المكونات الخام) فهو الذى يبدو أننا نحجم عن الدفع من أجله. غريب هذا الأمر، أليس كذلك؟

والطهى أكثر كثيرًا من مجرد تقطيع القليل من الخضروات والإلقاء بها فى مقلاة، أو وضع بيتزا جاهزة فى فرن الميكروويف، ولأن الطهاة لا يتحكمون فقط فيما يخرج من المطبخ، بل يتحكمون كذلك فيما يدخل إليه؛ فإنهم الرباط الحيوى فى السلسلة الغذائية- الأوصياء على درايتنا بالتذوق، فالطهاة فقط هم القادرون على تصنيف الطعام الخام، ومعرفة جودته، وجعله لذيذ المذاق، وإدارته وتخزينه، واستغلال البواقى منه. مهارات قليلة لها تأثير جماعى أعظم على جودة حياتنا. والناس الذين لا يمارسون الطهى لا يستخدمون محلات الغذاء القريبة، ولا يدعون أصدقائهم على طعام الغذاء، ولا يعرفون من أين يأتى الغذاء، ولا يتحققون من الأشياء التى يحشون بها أجسادهم، ولا يدركون تأثير قائمة طعامهم على الكوكب- ولا يربون أولادهم أو يعلمونهم كل الأشياء المذكورة أعلاه.

حدث أن والدى الاثنين يجيدان الطهى فقد كانت أمى وأبى فى مقدورهما أن يرسما لك قطاعا تشريحيا بالتقريب للبقرة أو الخنزير (تلقا الاثنان تدريبا طبيا، ربما هو الذى ساعدهما). ويمكنهم إخبارك أى الأجزاء صعبة الهضم وأيها لين ولماذا (يعتمد ذلك على استخدام الحيوان لهذه الأجزاء)، وأى القطع رخيص وأيها مكلف، وأيها جيد للشواء أو للقلى أو للطبخ، ويعرفان مواسم الخضروات، وما الذى يمكن عمله للحواصل، وكيفية التعرف على نضج الفاكهة، وما إذا كانت اللحوم فاسدة أم آمنة

لتناولها. وقد تشكلت هذه المعرفة خلال الحرب العالمية الثانية، عندما كان الوقت وقت حرمان عام، وكان الحرص على جودة الطعام أعلى ما يمكن، وكان والدى دائمى التذكير بذلك لى ولأخى أثناء تربيتنا. كان جيلى محظوظا لأنه لم يعرف أبدا مثل هذه الصعوبة، إلا أنه حتى كأطفال لما بعد الحرب، فقد تعلمنا بعضا من دروس زمن الحرب. ومثل الكثير من الناس الذين فى عمرى، وجدت أن رعب والدى أمام فضلات الطعام قد أثر على. وكونى قد شببت خلال ستينات القرن العشرين، فقد التقطت بعض المعرفة الأساسية حول مواسم الغذاء. وما زلت أتذكر فيض الإحباط فى طفولتى (والذى كان يحركه الجشع المحض) عندما كان يغيب الملك إدوارد "القديم" صيفا، والذى كان يعنى أن على أن أتخلى عن بطاطس أمى المشوية منقطعة النظير، والتى كانت تعرف فى محيط العائلة والأصدقاء "بالمقرمشة" بفضل قشرتها المنكسرة، والتى كانت تتكون نتيجة تغطيتها بالحساء والدهن المتبقى من الأحد السابق.[٨]

واليوم يكاد يكون التقاط هذا النوع من معرفة الطهى مستحيلاً إلا إذا اخترته كطريق لسيرتك فى العمل. توجه إلى أحد السوبر ماركتات وحاول أن تجد أحدا هناك لتسأله النصيحة، وحظا طيبا لك. حاول أن تستنتج أى قطعة من الحيوان أنت على وشك طهيها، وستواجه الشىء نفسه. وطبعا تحجب السوبر ماركت مصادر اللحوم عن عمد ، فهى تعلم أنه لو عرف معظمنا قطعة اللحم المغلفة، فقد لا نشتريها. أما بالنسبة للخضروات، فإن محاولة التقاط الأنواع المحلية والخاصة بالموسم القائم من وسط الفيض الهائل منها والناتج عن "الصيف الأبدى العولمى"، يعد أمرًا صعبا- أو مستحيلا. هناك الكثير حول انتقاء وجمع الطعام. أما فيما يتعلق بالطهى، فهناك فرق كبير بين أن تقرأ إحصائية عن الدهون المشبعة على غلاف وجبة جاهزة، واقتطاع قطعة من الزبد ووضعها فى مقلاة- وهو الفعل الذى لا يتوقف أبدا عن إدخال السرور على، حتى ولو كنت أرتجف مما لا بد أن يفعله ذلك لشراييني. ولا توجد طريقة لتعلم أمور الطعام أفضل من طهيه؛ ومع ذلك فقليل منا اليوم هم الذين يفعلون ذلك.

فى سنة ١٩٥٧ عرضت BBC إحدى أشهر كذبات أبريل فى كل الأزمان: مشهد من "بانوراما" والذى عرض فيه المذيع المبجل جدا ريتشارد ديمبلباى بكل جدية، محصول سباجيتى جيد بطريقة غير عادية فى سويسرا فى تلك السنة لأن الشتاء كان معتدلا. وقد تضمن تقريره لقطات لعمال فى بستان سويسرى فى أحد الجبال وهم يجمعون السباجيتى من على الأشجار.(٩) وحيث أن القليل من المشاهدين فى القاعة هم من قام فقط بطهى السباجيتى، فإن معظم الجالسين فى القاعة قد صدق أن ما جاء فى التقرير كان صحيحًا. وبعد خمسين سنة، لن يفهم هذا البرنامج الكثيرون منا: فالسباجيتى أحد الأطعمة القليلة التى نزعج أنفسنا بطهيها. أما بعد ٢٠ سنة من الآن، فمن يدرى؟ وكما اكتشف جيمى أوليفر أثناء حملته التليفزيونية الحديثة عن وجبة الغذاء المدرسية، فقد وجد أن معرفة الغذاء بين أطفال المدارس حديثا متدنية بشكل صارخ(١٠). وفى الفصل الذى زاره أوليفر حدق الجميع فى حيرة فى الكرات والبصل والبطاطس التى كان يعرضها عليهم كما لو كانت مخلوقات من كوكب آخر (الخضروات وليس الأطفال، ولو أن كليهما ينطبق عليه هذا الجدل). وإذا استمر الحال على ما هو عليه، فإن المنظور بالنسبة للجيل القادم سيكون الجهل التام ليس فقط بالطعام الغريب، ولكن بالمصادر البريطانية الأساسية، أمر بالكاد يمكن تعقله.

الفن المخفى

على الرغم من أن الطهى من الخبرات البشرية الحيوية، إلا أن وضعه فى المجتمع كان دائما متناقضا. كان يعتبر من المحرمات فى كثير من الثقافات القديمة، وكان يُنظر إليه بشكل عام على أنه فعل غير نظيف، ومن مقام متدني. ولا شك أن بعض هذا الإجحاف قد جاء من حقيقة أن الطهى يتضمن خدمة الآخرين، إلا أن السبب الأقوى كان على الأرجح هو الفوضى والوحشية المتأصلة فيه، من الأجزاء الأساسية فى الطهى معرفة كيفية جمع وإنتاج الغذاء، الأمر الذى كان يعنى فى الماضى عموما كيفية تربية

وذبح الحيوانات. وقد تضمنت كتب الطهى المنزلية الصادرة قبل القرن العشرين دون استثناء نصائح حول الموضوع الأخير، بل وحتى الآن يتم بانتظام قتل بعض الحيوانات فى المطبخ، من أجل أطعمة معينة، مثل الإستاكوزا وجراد البحر بأنواعه وثعابين البحر. بالإضافة إلى القتل، كان المتوقع على مدى التاريخ من الطهاة أن يسلخوا وينتفوا، وينزعوا العظام والأحشاء من الحيوانات- وهى المهارات التى كانت منذ جيل واحد فقط شائعة بين ربات البيوت العاديات. وقد ظهر أن إحدى الوصفات فى مجلة إيل Elle سنة ١٩٦٥ تفترض تمامًا أن القراء قادرون على سلخ أرنب؛ وهى المهمة التى قد تجعل معظم قراء إيل اليوم يندفعون صارخين من مطابخهم مفترضين أنهم كانوا هناك فى المقام الأول.[١١] فالطهى عمل متوحش وقذر، إلا أن نواتجه من الوجبات ذات أهمية لا تقدر. يقوم الطهاة بالتنشئة وبالقتل، ويقدمون البهجة أو السم، وهم الخدم الذين يملكون سلطة فوق من يستخدمهم. ومعرفتهم حيوية، ومع ذلك فهم يعملون فى سرية. والطهى ملىء بالتناقضات- فلا عجب إننا فى حيرة تجاهه.

وعلى الرغم من أن تقاليد الطهى تتوزع على معسكرين متمايزين- المحترفين والهواة- إلا أن التمايز بينهما ليس مرادفا للعام والخاص. وحيث أن الأسر الموسرة فقط هى التى كانت تملك مطابخ منفصلة حتى بداية القرن التاسع عشر، وقد كانت تدار بواسطة طهاة محترفين دون استثناء. وما نظن اليوم أنه طهى منزلى- أى طهى هواة- كان مقتصراً على الريف، حيث كان الناس فى إمكانهم الوصول إلى المكونات الخام، وكانت كثير من المنازل الريفية ببساطة مطابخ يعيش فيها الناس (وتعد حمامات البخار الفنلندية "ساونا" مثال على ذلك)، وقد ظلت مثل هذه البنايات رمزا على الزواج القديم وتقع بين الفرن وبين المنزل. وعلى الرغم من أن المنازل فى المدينة مبكرا كانت بها مواقد مفتوحة للنار ، إلا أنه مع نمو المدن أكثر صغر حجم النار أكثر، وأقرب شىء توصل اليه سكان المدن فى الطهى كان رفع حلة فوق موقد حديدى فى غرفة المعيشة وطهى شىء من الحساء. وفى أغلب الأحيان كان سكان الحضر يقتاتون بالخبز والجبن

والسمك المملح أو اللحم المملح، بالإضافة إلى الوجبة الساخنة التى كانوا يشترونها من محل الطبيخ: وهذا هو السبب وراء كون الأخير لعب دوراً حيويا فى المدن مباشرة منذ البداية.

ويرجع تاريخ المطابخ العامة (محلات الطبخ) قديما إلى الولايات المدن فى الشرق الأوسط القديم. كما أن المعابد فى مصر وبلاد ما بين النهرين كانت تعمل كمقاصد للطعام وبها غالبًا مخابز عامة أيضًا. وعندما اكتشف سير ليونارد وولى الحفائر فى زيجورات الكبرى فى أور(*) وجد عددا من مثل هذه المخابز فى نطاق المعبد- وكان تعليقه إن البناء كان أكثر شبهها بالمطبخ منه بالمعبد.(١٢) اكتشف وولى كذلك محلات طبخ أقل فخامة فى المدينة. كان أحدها فى شارع جانبى ويبدو أنه كان السلف لمحلات الكباب الحديثة، به فرن من الطوب وصينية فحم مزودة بأقواس لحمل مباخر اللحم، ومنضدة عريضة من الطوب تطل على الشارع لتقديم الأطباق المطهية للعملاء. وقد اكتشفت مؤسسات مشابهة فى كل العالم القديم. وكان المواطنون الرومان فى إمكانهم الاختيار من بين تنوع كبير: كانت ثرموبوليا تبيع الوجبات الخفيفة الساخنة والمشروبات من وراء منضدة، والبوبينيا(**) تخصصت فى اللحوم الرخيصة التى كانت تتبقى من قرابين المعابد (الأضحيات)، أما التابيرنا فكانت تقدم الوجبات الساخنة التى يمكن للمرء أن يتناولها جالسا(١٣) وكان الناس قديما فى الماضى يأخذون طعامهم النيئ إلى الخباز لطهيه. كان الرومان يقومون بذلك بحبوبهم ، وكانت الطبقة العاملة البريطانية تأخذ قطع اللحم أيام الآحاد إلى الخباز لشويها، واستمر ذلك حتى القرن العشرين.

كانت محلات الغذاء السريع فى العصور الوسطى مفتوحة طوال ساعات اليوم مثل نظيراتها الحديثة. وأحد الوصفات المبكرة لمثل هذه المؤسسات كانت تلك التى كتبها الراهب من كانتربرى ويليم فيتز ستيفان(***) سنة ١١٧٤ لمطبخ عمومى فى لندن:

(*) زيجورات أور (Ziggurat of ur) وأحيانا تسمى زيجورات الكبرى ومعناها بالسومرية "البيت الذى يبعث أساسه الرعب" ويقع بالقرب من الناصرية فى محافظة ذى قار العراقية اليوم، وهو بنية من العصر البرونزى الوسيط (٢١ قرنا ق.م) وقد تم اكتشافه فى حفائر جرت فى عشرينيات وثلاثينيات القرن العشرين بواسطة سير ليونارد وولى ، وقد تم ترميم جزء منه وإحاطته بسلم فى ثمانينيات القرن العشرين .

(**) ثرموبوليا، وبوبينيا، وتابيرنا أماكن تقديم طعام والمشروبات فى روما القديمة .

(***) وليم فيتز ستيفان كان خادما لتوماس بيكيت وكتب تاريخ حياته، وتوفى سنة ١١٩١ وكتب تقريراً مهما عن لندن فى القرن الثانى عشر .

"يوجد فى لندن على شاطئ النهر مكان عمومى للطهى ... وهناك يمكنك كل يوم أن تطلب أى طبق من اللحم، المشوى أو المحمر أو المسلوق؛ أو من السمك الصغير أو الكبير، أو اللحم العادى للنوع الأفقر والنوع الألذ للأغنياء: مثل لحم الغزال أو الطيور. وإذا جاء أصدقاء منهكين من السفر فجأة، إلى منزل أحد المواطنين، وكانوا غير صبورين فى انتظار تحضير وتجهيز اللحم الطازج، فلندع الخدم يقدمون لهم الماء ليغتسلوا والخبز ليهدئوا معداتهم؛ وفى الوقت نفسه يذهبون إلى جانب النهر حيث كل شىء يرغبون فيه موجود تحت تصرفهم.(١٤)"



اللندنيون يأخذون وجبة غذاء عيد الميلاد من الخباز سنة ١٨٤٨

لم يذكر وليم إلا الثناء على محلات الطبيخ؛ والتى وجد أنها "مريحة جدا فى المدينة، وعلامة مميزة للحضارة" إلا أن هذه المحلات قد لاقت غالباً من الصحافة ما هو أقل بهجة. كان جوفينال يتحدث عنها بنفور "رائحة الامعاء فى بعض محلات الطبخ الحارة والمزدحمة"، وفى سنة ١٦٩٨ وصف نيد وارد(*) مغادرته لمحل طبخ فى ركن الفطائر فى سميث فيلد؛ لأن الطاهى الذى يتناول السيخ "فرك أذنيه وصدره ورقبته وذراع الحفر بقطعة القماش المبللة نفسها التى كان يستخدمها لخنازيره."(١٥) ولا شك، أن كثيراً من المطابخ العمومية فى الماضى كانت مخادعة ، كما أنه بلا شك ما زال كثير منها كذلك (فالقصص مثل سوينى تود(**) لا تجىء من فراغ). ومع ذلك ومهما كانت هذه المطابخ فى الماضى قاتمة، إلا أنها لم تحظ بالتسجيل بشكل كبير، وقد أدت محرمات الطهى إلى ذلك، وقد جاء أحد الأوصاف المبكرة للحياة فى مطبخ احترافى مؤخراً فى سنة ١٩٣٣، عندما تناول جورج أورويل(***) القذارة فى فندق باريسى فى كتابة "أسفل وخارج فى باريس ولندن":

"كان من الأمور المسلية أن ننظر حولنا لنرى حجرة غسل الأطباق الصغيرة القذرة التى لا يفصلها عن قاعة الطعام إلا باب مزدوج بينهما. كان العملاء يجلسون هناك بكل روعة - مفارش المناضد غير مبقعة، وأوانى الزهور، والمرايا والأفاريز المطلية بالذهب، ولوحات الملائكة المرسومة؛ وهنا، وعلى بعد بضعة أقدام فقط نحن موجودون فى القذارة المقززة؛ لأنها كانت فعلا قذارة مقززة. لم يكن هناك وقت لكنس الأرضية حتى مجىء المساء، وكنا ننزلق فى مجمع من الماء بالصابون، وأوراق الخس، والأوراق الممزقة والطعام الذى داسته الأقدام."(١٦)

(*) كان معروفا باسم دوارد وارد (١٦٦٠ أو ١٦٦٧) - ١٧٣١) كاتب ساخر من أواخر القرن السابع عشر، أشعر أعماله جاسوس لندن .

(**) شخصية ثار حولها جدل كثير، هل هى حقيقة أم خيالية، وهى مثال على أسطورة الحضر .

(***) هو اريك ارثر بلير (١٩٠٣ - ١٩٥٠) وهو معروف باسمه الذى كان يكتب به جورج أورويل من أشهر كتبه ١٩٨٤، ومزرعة الحيوانات .

وكما يقول تقرير أورويل، هناك أسباب عديدة لإخفاء المطبخ. أول هذه الأسباب وأكثرها وضوحا هى أن الطهى هو القذارة والضجيج والروائح - وبالأخص عندما يكون على نطاق واسع. وفى هذا الصدد فإن عزل الطبخ عن تناول الأكل هو ببساطة مسألة لياقة. وقد وسعت تقاليد إبداع الطهى هذا المبدأ ليشمل بإصرار حتى المطابخ المنظمة جيدا التى يجب أن تظل غير مرئية لئلا تتكشف أسرارها للرواد، وبذا ينهار "السحر" الموجود فى الطعام. أما السبب الثالث الأقل تمجيداً، ومع ذلك أكثر الأسباب شيوعا وراء إخفاء المطبخ هو ببساطة أن الناس لو تمكنوا من مشاهدة كيف يجرى طهى طعامهم، فقد يرفضون تناوله. ففى المطابخ تجد تناقضات الطهى شكلا محسوسا. فمن نواح عديدة، فإن المطابخ ساحات سياسية شأنها فى ذلك شأن الأسواق: فالوظائف التى تؤديها والقضايا التى تثيرها تمنحها على الأقل الزعم بمثل هذه الحالة، لكنها على عكس الأسواق، تخفى المطابخ سياساتها خلف الأبواب.

عمل النساء

قد يكون تقسيم الطهى بين المحترفين والهواة واضحاً خلال التاريخ ، لكنه واضح من اعتبار واحد، كان الطهاة المحترفون فى أغلبهم من الذكور؛ أما الهواة فقد كانت غالبيتهم من الإناث.[١٧] وعندما نفكر فى الطهى المنزلى؛ فإننا حتما نفكر فى الطعام "مثل الذى تعودت الأم أن تصنعه"، والذى يعنى فى الولايات المتحدة "فطيرة ماما بالتفاح" وفى إيطاليا "مكرونة ماما" وفى بريطانيا "بودنج يوركشاير ماما" وهكذا.

وما هو مشترك فى كل هذه الأطباق هو أنها فى الأساس صحية بطبيعتها: نوع الطعام النابع من القلب المفيد الذى كانت تطهيه ربات البيوت الريفيات لعائلاتهن، قبل حتى أن يصبح لسكان المدن مطابخ. وقد لا تكون فطائر التفاح وبودنج يوركشاير على مستوى جودة التذوق الذى نحب أن نتخيله؛ لكن ليس هذا هو الموضوع. إنه حقيقة أن أمهاتنا (وجداتنا) قد قمن بطهيها كلها، الأمر الذى جعلها خاصة لهذه الدرجة.

وطالما أننا نتناول تاريخ الطهى المنزلى، فإن القرن العشرين كان يمثل نقطة تحول. فقبل ذلك الوقت كان قليل فقط من ربات البيوت فى الحضر يملكن مطابخ قادرة على إنتاج أطباق "مثل تلك التى تعودت أن تصنعها الأم"، وإذا فعلن ذلك، فإن هذه الاطباق لن تكون قد صنعت بواسطة الأم، ولكن بواسطة الخدم.(١٨) فإذا كانت الأم فى البيت هى التى قامت بطهى الوجبة، فإنها بالقطع فى الغالب من الطبقة العاملة. وفى هذه الحالة فإنها لا تجلس لتناول الطعام مع أسرتها ، لكنها كانت ستظل واقفة على خدمة زوجها أمام المنضدة. وعادة ما يتناول الرجال من الطبقة العاملة وجباتهم وحدهم فيما عدا بعض المناسبات الخاصة. وتقف زوجاتهم وأطفالهم يرقبونهم، وعليهم الانتظار ليروا ما الذى تبقى لعشائهم الخاص بهم.(١٩) أما الوجبات العائلية كما نعتقد اليوم (والتى ليست فقط مطهية بواسطة الأم، ولكنها تقتسم بواسطتها حول المنضدة) فهى ظاهرة من القرن العشرين فقط؛ ونتيجة لعدم وجود الخدم فى أسرة العصرالنووي، والتى جاء بها حربان عالميتان، ولأنها رسخت فى الأذهان لدى جيل ما بعد الحرب فى بريطانيا بواسطة الإعلانات السريعة؛ فإن الوجبات العائلية كانت سريعة الزوال فى كثير من الاحتمالات مثل الإعلانات التى مجدتها. وحتى عندما بلغت أوجها، فإن هذه الظاهرة قد بدأت فى الاضمحلال مع تغير الظروف الاجتماعية التى جاءت بها وأخذت هى فى الانحدار مرة أخرى.(٢٠)

ودون النظر لمن يقوم بعملية الطهى، فإن حقيقة أن المطابخ المنزلية كانت دائما مرتبطة بالنساء كان لها تأثير عميق على تصميم المنزل. ومن خلال المطابخ دخل ارتباط الإناث بالتنشئة والتخفى والتحريم إلى البناء الحسى للبيت(٢١) . وحتى اليوم، وفى ثقافة طهينا المتعادلة فى الميكروويف، فإن حدود الجنس المنزلية واضحة ملموسة. ففى العالم القديم، كانت المطابخ فى البيوت الكبيرة التى تسمح بامتلاك مطابخ، نمطيا تقام فى ساحة الدار المفتوحة أو حولها، وكان ذلك عالم الأسرة- عالم المرأة والأطفال والطهى والخدم، عالمًا معزولاً وموجودًا أبعد ما يمكن عن الأجزاء العامة من المنزل.

وكانت مداخل البيوت من الشارع تزود بستائر أو تصمم بثبات تمنع العابرين من رؤية ما بالداخل- وهو النظام الذى ظل شائعا فى البيوت العربية التقليدية حتى اليوم.

وفى أثينا القديمة، كان ارتباط الجنس مع الأجزاء العامة والخاصة من البيت واضحًا[٢٢] وكانت المساحات الخاصة - فناء الدار، والأدوار العليا فى البيوت الأكبر- دنيا المنعزلين (Idion)، عالم خفى تعكس ارتباطاته (الغموض وعدم النظافة وأمور أخرى) تلك الاشياء فى جسم الأنثى.[٢٣] وكانت الـ "أندرون " Andron وهى حرفيا "غرفة الرجل"- هى أهم مكان فى المنزل ، حيث تجرى استضافة الضيوف الذكور فى سيمبوزيون "Symposion" بغذاء له طقوس يتبعه حفلة تسلية ونقاش، حيث كانت نساء البيت ممنوعات من الدخول.[٢٤] وعلى الرغم من أن هذه الموائد كانت تعتبر من أهم ما يمكن فى مجتمع أثينا، إلا أن طهيها لم يكن كذلك. وأفلاطون، الذى اتخذت أعماله الفلسفية كلها شكل الحوارات العرضية، لم يكن لديه إلا قليل من الوقت للطهى، معلنا أنه "ليس منا على الإطلاق" (أى الطهى). وقد ورد أن فلاسفة من أكاديمية أفلاطون قد حطموا كسرولة على الأرض، شاكين أنها "رائعة أكثر من اللازم."[٢٥] وفى أثينا حيث كانت الحياة العامة حصريا للذكور، كان الطهى ينتمى بحزم لدنيا الإناث الأدنى، وكان معظم ذلك مماثلا لما يجرى فى روما؛ حيث ظل تناول الغذاء أداة هامة فى العلاقات. وعلى الرغم من أنه كان مسموحا للنساء الرومان بتناول الغذاء مع رجالهن، لم تكن لتحلم أى سيدة بيت من الطبقة الراقية بالقيام بالطهى بنفسها- فقد كانت المطابخ فى البيوت الموسرة هى دنيا العبيد، وكانت حقيقة أن النساء والرجال يتناولون الطعام معا، تعنى أن غرفة الطعام الرومانية (تريكلينيوم Triclinium) كانت أكثر مركزية للبيت عن غرفة الطعام الإغريقية، والتى كانت غالبًا ما توجد مجاورة للردهة (Otrium) شبه العامة، مع وجود أماكن الأسرة والمطبخ حول فناء الدار الخاص فى الخلف[٢٦] .

تطورت ترتيبات الطهى المنزلى بطريقة مختلفة فى أوربا الشمالية، الأمر الذى يرجع فى معظمه إلى الطقس الأبرد، وبدلا من محاولة التخلص من حرارة الطهى إلى خارج المنزل، فإن البيوت المستطيلة التقليدية بصالاتها الكبيرة ومدفأتها المركزية، كانت

تحتضنها كقطعة مركزية مبهجة، وقد كانت البيوت المستطيلة رد فعل معمارى لكل من الطقس وسيادة ثقافة الصيد فى الشمال، والتى كان فيها شواء غنيمة اليوم طقسا احتفاليا مختلفا جدا عن "السلق" فى الطهى فى أوربا الجنوبية والتى كان يفضى فى النهاية إلى الصلصات التى يبدعها الطهى.(٢٧) وقد ظل تنظيم موقد مركزى مستمرا بإصرار فى بيوت المدن فى العصور الوسطى فى الشمال، والتى كانت فى الأساس نسخا حضرية من فيلاتها الريفية. وعندما بدأ بناء هذه المنازل بمطابخ معزولة أثناء القرن الرابع عشر، كان ذلك إشارة إلى أن التحضر قد بدأ يسود، وأن المدن قد بدأت تفقد روابطها القريبة بالريف.

إبداع الطهى يدخل البيوت

تميز صعود البرجوازية فى فرنسا وإيطاليا فى العصور الوسطى بإعادة بعث الطهى الاحترافى المنزلى فى أوربا. وكانت زيادة التحضر تعنى أن هناك طلبا متزايدا على الطهاة بدء من القرن الثانى عشر وبعد ذلك، على الرغم من أنهم كانوا مطلوبين للقيام بخبرات طهى قليلة. وعندما كان البرجوازيون يحتفلون، فإنهم كانوا يبذلون قصارى جهدهم لمحاكاة ولائم البلاط: الوفرة. ومن أجل التأثير على الضيوف بشدة كان كل المطلوب هو تقديم المزيد من الطعام الأكثر مما يمكن أن يأكلوه. وحتى عندما كانت موائد البرجوازيين مثقلة بالوفرة كانت عمليات الطهى فى البلاط تتحرك فى اتجاه مختلف تماما. وجزئيا لتميز طعامهم عن المحاكاة المتدنية، كان الطهاة فى البلاط يطورون طهيا جديدا جذريا، والذى كانت فيه الجودة تطغى فوق الكم. تطلبت عمليات الطهى الجديدة خبرات متفوقة، ولأول مرة فى التاريخ، بدأ الطهاة يعبرون عن تفردهم بشخصياتهم فيما يصنعونه.

وبحلول منتصف القرن الخامس عشر كان الطهى فى البلاط بإيطاليا فنا فائق التعقيد فى شكله، ويمارسه طهاة موقرون لكنهم غير معروفين. وقد أكدت السرية التى

أحاطت بالمطبخ عدم إتاحة أسرار الطهى الجديد للكل ما عدا قلة منهم، لكن الطلب على معلومات الطهى كان فى تزايد مستمر، ومع وصول الكتب المطبوعة، أصبحت طرق تحقيق ذلك فى متناول اليد. وكانت كتب الطهى ضمن أول أفضل الكتب مبيعا ، وجاء على قمتها كتاب المايسترو مارتينو. تحرر فن الطهى. Libro (de art coquinaria). ويعتبر كتاب أو رسالة الشيف البابوى شبه المجهول مارتينو الصادر سنة ١٤٧٥، غالباً أول كتاب للطهى الحديث. كان الكتاب ثوريا فى تركيزه على نكهة الطعام بدلا من مجرد مظهره المادى، ورغم أن بعض الوصفات كانت تنتمى بوضوح لعصر آخر (احدها كانت لـ"الفطيرة الطائرة "Flying pie وتفاصيل كيف يتم خبز الطبق الكلاسيكى "أربعة وعشرون شحرورا" مع وجود الطيور أحياء بالداخل، وقد استبق آخرون تقنيات إبداع الطهى، التى تتعامل مع صلصات الفواكه المحسنة، وتحويلات النبيذ وهكذا .[٢٨] وقد تم نسخ وصفات مارتينو على نطاق واسع؛ وذلك لأسباب ليس أقلها أنها قد كشفت لأول مرة أسرار الطهى فى البلاط. وقد أصبح مارتينو أول شيف مشهور؛ ليس بكل ما تعنيه الشهرة (فليس معروفا عن حياته الخاصة إلا القليل)، لكن كان مشهورا بما يكفى لأن يكون معروفا بواسطة أسلوبه الخاص فى الطهى.

وبحلول القرن السابع عشر كانت عصا المايسترو الملتهبة للاختراع المطبخى قد انتقلت من إيطاليا إلى فرنسا. وقد أصبحت كتب الطهى مثل كتاب لافارين "La cuisiner francois" 1651 Lavaren فرانسوا الطاهية، والتى يقدم فيها المؤلف أولى الوصفات لتقنيات كلاسيكية مثل عمل الحساء ومزيج الدقيق والدهن "رو Row" أصبحت هى الكتيبات الرئيسية بين البورجوازية الفرنسية، كما أصبحت خدمة الضيوف بعملية الطهى الحديثة ضرورة مكلفة بصورة فظيعة. تزايدت ضغوط دعوات الغذاء على الطريقة الصحيحة سنة ١٦٨٢ عندما جمع لويس الرابع عشر بلاطه فى فرساى، فأوجد بذلك تركيزا من العادة والسلوكيات التى شعر المجتمع المهذب أنه مضطر لاتباعها، ومع ذلك فقد كانت الأمور فى إنجلترا فى الوقت نفسه تسير فى

الاتجاه المضاد. وقد وضعت "الثورة المجيدة" التى أطاحت بجيمس الثانى(*) سنة ١٦٨٨ نهاية لوفرة الطهى فى البلاط، ومشيرة إلى منهج مقتصد فى الطهى يعكس أسلوب الحياة الريفية للطبقة الأرستقراطية الإنجليزية. احتلت طريقة الطهى الريفية الطيبة العادية (الفطائر والشواء والبودنج والتى نعتقد الآن أنها بريطانية مثالية) وسط المسرح حتى فى البيوتات الموسرة. كانت النساء هن أنبياء الطهى "الأقل تكلفة" على الأغلب، واللاتى كن يعتبرن الطهى فرعًا من إدارة المنزل، معنيلن تفضيلهم لمنهج "أمين"، جزئيا كرد فعل على التطرف والغلو الذى ساد عبر القنال. "وقد قالت هاناه جلاسى (Hnnah Glasse) بازدراء فى كتابها الجرئ "فن الطهى يصبح واضحا وسهلا" الصادر سنة ١٧٤٧، قالت: إذا أراد السادة طهاةً فرنسيين، فإن عليهم أن يدفعوا ثمن الخداع الفرنسى."(٢٩)

أصبح المسرح معدا لصدام ثقافات الطهى، والذى ما زال مسموعا حتى اليوم. وعندما حررت الثورة طهاة البلاط فى فرنسا من مناصبهم سنة ١٧٩٨، ذهب الكثيرون منهم إلى بريطانيا، جالبين معهم "الحيل الفرنسية". وقد تبع ذلك معركة بين الطهى "الرفيع" والطهى "المتدنى" فى قاعات الطعام فى الطبقة المتوسطة فى بريطانيا، فى اللحظة التى بدأت فيها عادة إقامة حفلات الغذاء فى التأصل (كانت قد استقرت منذ فترة طويلة فى فرنسا). نشرت كثير من الكتب فى موضوع الحفلات والولائم وقد أجمعت كلها على وجهة نظر إن إبداع الطهى أفضل من حفلات الغذاء – وقد كان لها رغم ذلك ٢٠٠ عام من الندِّية والمنافسة للتأثير على الضيوف. اختفى منهج هاناه جلاس وشقيقاتها الذى كان جادا، وحل محله شكل غير شرعى جديد للطهى الإنجلوفرنسى. وعلى الرغم من أنه كان ما زال من المقبول – بل حتى من الضرورى– تقديم الشواء للضيوف، إلا أنه أصبح الآن يقدم فى صحبة وفرة من الأطباق الأخرى–

(*) جيمس "James" ملك إنجلترا وإيرلندا وإسكتلندا (١٦٣٣ – ١٧٠١) تمت الإطاحة به كآخر ملك كاثوليكى لأنه كان كاثوليكيا متشددًا، وحاكما مستبدًا. كانت فترة حكمه التى استمرت قرابة الثلاث سنوات صراعًا بينه وبين البرلمان .

المقبلات والمشهيات وغيرها- وكانت تقدم إما جميعها معا على الطريقة الفرنسية أو (بطريقة أكثر حداثة) تقدم طَبَقا تلو الآخر على الطريقة الروسية.[٣٠] وعلى أى حال، جاءت حفلات الغذاء البورجوازية إلى بريطانيا وتطلبت جيشا صغيرا ليقوم بتقديمها.

لم تكن معرفة كيف تقدم وليمة غذاء جيدة مجرد أمر حسن ضيافة فى المجتمع الفكتورى؛ بل كانت مسألة نجاة فى المجتمع. "الغذاء ميزة للحضارة" هكذا أعلنت إيزابيلا بيتون، القسيسة الرضيعة فى الديانة الجديدة للطهى ومؤلفة إنجيلها، "كتاب إدارة المنزل" الذى نشر سنة ١٨٦١ .[٣١] لكن كان للميزة ثمن. كان الضغط لإقامة الولائم كبيرًا لدرجة أن الأُسر التى كانت بالكاد تقدر عليه أصبحت مضطرة للبحث عن طريقة لذلك. وظهر طابور من الكتيبات التى كانت تخاطب هؤلاء البؤساء غير المحظوظين، مثل الكتيب المثير للعواطف والذكريات والمعنون "من المطبخ إلى الغرفة العلية (تحت السقف مباشرة)" والذى صدر سنة ١٨٨٨، وكان يوجه النصح للأسر ذات الخادمة الواحدة كيف تقتصد طوال العام لتقدم وليمة الغذاء الوحيدة الهامة خلال العام. [٣٢] وحتى لو أن المضيفة قد أخطأت فى تفاصيل الوليمة فقد كان عقابها الطرد والنسيان المجتمعى. وقد صاغت إحدى كتب السلوك هذا الأمر " ليس أفضل ولا أقوى جواز مرور إلى المجتمع الراقى من اكتساب سمعة تقديم ولائم الغذاء الجيدة "[٣٣] وما لم يُقل- لكن كان مفهومًا تماما- أن المواجهة كانت بحق متكافئة.

الخوف من الطعام

جاء استخدام الغذاء كوسيلة لتشكيل الشخصية الاجتماعية فى بريطانيا الفكتورية فى أسوأ وقت ممكن. كان الموقف من الغذاء يتحول بسرعة تعادل سرعة تحول المجتمع، وليس ذلك فقط بسبب كتابة قوائم الطعام بالفرنسية. وللسخرية، فإن أمة غنية- عاصمة إمبراطورية، ليس أقل - نجد ثلاثة أرباع سكانها بالكاد يحصلون على ما يقتاتون به، لا بد أن تواجه من المصاعب ما يكفى، إلا أن ذلك لم يكن هو

المصدر الرئيسى للقلق الشديد من قبل من يستطيعون ذلك. وقد بدأت السمات الأخرى للوجود المادى فى إثارة المشاكل للضمير الفكتورى، بطرح الأسئلة الخرقاء حول موقع الإنسان فى الترتيب الطبيعى للأشياء.

أولاً، وفى المقام الأول كانت مسألة اللحم. كان البريطانيون مشهورين بالتمسك بتناول لحم البقر نيئا بدمه مستمتعين بذلك، الأمر الذى يعده الفرنسيون دالا على نقيصة فى السلوك. وكما قالها الشيف شاتيلون- بليسيس، "قارن ما يمكن أن نسميه أمم الطبق الدامى مع أمم الصلصات، ولْتَر ما إذا كان سلوك الأخيرة هو الأكثر تحضراً".[٣٤] إلا أن الولع بأكل اللحم الروزبيف كان قد بدأ يتلاشى. لم يكن الولع بالنباتية جديداً: فقد كان موضعا باقيا من مواضيع التنوير فى كل من بريطانيا وفرنسا. وقد جادل الفلاسفة من منزلة نيوتن وروسو حول هذا الموضع على أساس الشفقة بالحيوانات، إلا أن قلة فقط قد ذهبت حتى القول بأن قتل البهائم لأكلها أمر خاطئ. والآن بدأت وجهة النظر تلك تستقر. وقد جادلت مجموعة عالية الصوت بصورة متزايدة بأن أكل أى لحم هو أمر بربرى؛ وهى وجهة النظر التى تشكلت فى بريطانيا سنة ١٨٤٧ مع إرساء جمعية النباتيين.[٣٥] وعلى الرغم من أن انتشار العضوية كان بطيئا (جذبت الجمعية ٥٠٠٠ عضوا فى الخمسين سنة الأولى)، إلا أن مجرد وجود مثل هذا الكيان قد ساعد فى إشعال الإحساس بالذنب وما تبعه من الحساسية تجاه الشيء المنافى للأخلاق بين الغالبية العظمى التى استمرت تأكل اللحم.[٣٦] بدأت موجة جديدة من معارضة قتل الحيوانات فى التأصل؛ وهى المعارضة التى لم تجد تعبيرا عن نفسها، كما قد يكون متوقعا منطقيا، فى التخلى عن أكل اللحوم تدريجيا، ولكن فى الجهود المتنامية لإخفاء الدليل. ومثل عصبة من القتلة المجرمين الذين يحاولون إخفاء جسم الجريمة، كبح الفيكتوريون شكوكهم وبدأوا فى ترتيب العالم بحيث تختفى أقل سمة سارة من المنظر. وعندما واجهوا انحراف وتشعب قائمة طعامهم المفضل وحساسيتهم ، فإنهم صمتوا عن الإنكار- وهو السلوك الذى نتبعه منذ ذلك الحين.

ومثل ما أن المجازر كانت تختفى من المدن، بدأ الطهاة الآن فى التدخل فى مظهر الغذاء لإخفاء مصادره. فكانت تقدم الخنازير الصغيرة والأرانب والأوز وقد نزع منها ما يميزها ويدل عليها من سمات بعد أن كانت تقدم على المائدة فى كامل هيئتها من عظام وفراء وريش وكل ذلك، أو أصبحت تقدم على الطريقة الروسية: تقطع بعيداً عن مكان تناول الطعام وتقدم على الأطباق الشخصية مقطعة. وقد كان للحساسية الجديدة صدى فى ملاحظات وليم هازليت ذى النزعة الإنسانية: "إما أن تكون الحيوانات التى نستخدمها كغذاء صغيرة للدرجة التى تصبح فيها غير مدركة حسياً" وكما كتب يقول " أو أننا لا بد .... ألا ندع صيغة التأنيب على نهمنا ووحشيتنا.(٣٧) أما طقوس تقطيع الحيوان الذى على وشك أن يتم التهامه احتفاء به فقد حلت محلها ميل لإخفاء حقيقة أنه قد عاش أصلا".

زادت المستويات الفيكتورية للإحساس بالذنب تجاه تناول اللحم سنة ١٨٥٩ مع صدور كتاب تشارلز داروين "أصل الأنواع" ، والذى أثار فيه المؤلف الاحتمال المروع بأن الإنسان أبعد ما يكون عن أن يتميز عن الحيوانات الأخرى كلها، فإنه قد يكون بالفعل مرتبطاً ببعض منها. وعلى الرغم من أن نظرية داروين كانت مثيرة للجدل والخلاف بشكل كبير فى حينها، إلا أن إحتمال أن يكون الإنسان مستهلكا للحم أقاربه البعيدين قد أعطت الجدال حول اللحم قوة جديدة. وأصبح الغذاء الذى كان دائما يشغل موقعا فى نفسية البشر وسطا بين الرغبة والخوف، أصبح الآن أميل تجاه الأخير. وقد أصبحت مادية اللحم مصدراً للاشمئزاز؛ فمنظر قطعة اللحم الدموية هو أقرب ما يمكن من لحم البشر، لتعزية النفس. والبريطانيون الذين كانوا موضع استهزاء من الفرنسيين لأنهم يتناولون اللحم غير مطهى جيدا" بطريقة همجية حولوا ذلك إلى ذبول النسيان، كما نميل نحن لفعل ذلك كثيراً.

المنزل المنقسم

وبينما ناضل الفكتوريون للتوصل إلى تفاهم مع أجسامهم ، كان الفراغ المادى الذى يقطنونه متغيراً هو الآخر. وحتى القرن الثامن عشر كان الناس من جميع

الطبقات مختلطون ببعضهم فى المدن، ويعيشون غالبًا بجوار بعضهم فى الشوارع نفسها. كانت المقاطعات الجورجية هى أول من خرج على هذه التقاليد: استبقت الطبقتان الوسطى والعليا حصريًا بناء تجمعات حديثة وذات بوابات وحراس أمن خصوصيين وحواجز تغلق ليلاً. وقد ميزت هذه المقاطعات البدايات الاولى للتمييز العنصرى فى بريطانيا، لكن السكك الحديدية هى التى أرست فصل الطبقات- الأحادية الثقافية الاجتماعية - كنسق سكن سائد. ومنذ منتصف القرن التاسع عشر بدأ أولئك الذين فى مقدورهم هجرة المدن فى فعل ذلك، ليقطنوا ضواحى مجاورة مثل بيدفورد بارك فى غرب لندن، والتى اكتملت سنة ١٨٨١ بواسطة المعمارى ريتشارد نورمان شو. كانت بيدفورد بارك بمنازلها من الطوب الأحمر ذات الجملون وصفوفها المورقة ونوافذها هى الشكل الأساسى المثالى للقرية الريفية الصغيرة؛ النموذج الأولى لحدائق الضواحى البريطانية.

لم يكن هروب الأثرياء من المدن بسبب الرغبة فى الهروب من الزحام فقط. كانت المدن معروفة دائما بالقذارة حيث يملؤها الضجيج والإزعاج والأوبئة ، إلا أنه، حيث لم يكن مفهوما أبدا سبب مثل هذه العدوى بالأوبئة، فإن خطورة المرض كانت تعتبر أحد أخطار الحياة فى المدينة. وفى سنة ١٨٥٤ قام الطبيب اللندنى جون سنو باكتشاف وضع الأشياء فى منظور جديد. وتحديدا أثناء انفجار شديد للكوليرا فى سوهو، قام سنو باقتفاء مصدر المرض حتى وجده فى مضخة واحدة للمياه. أوصى سنو بأن تفكك المضخة، الأمر الذى حدث (بعد بعض الجدال)، وتسبب فى انخفاض لحظى مباشر فى أعداد الحالات المصابة، تمامًا كما تنبأ بذلك . أظهرت الحادثة، ولأول مرة، أن العدوى بالمرض لا تنتقل بواسطة شكل من أشكال الهواء الفاسد أو "البخار العفن" لكن بانتشار الجراثيم فى الوسط المادى- فى الماء فى هذه الحالة. كان اكتشاف ما يسمى "نظرية الجراثيم" خطوة حاسمة فى تاريخ الميكروبيولوجيا (بيولوجيا الكائنات الدقيقة) وكذلك بداية للتحول السيكولوجى لموقف الناس تجاه رفاقهم من البشر. وفجأة أصبح الاحتكاك بالجيران أمرًا غير مرغوب فيه. بشرت نظرية الجراثيم بعصر جديد، ليس فقط بالنسبة للتمييز العنصرى فى المجتمع، بل بالنسبة للتمييز العنصرى الذهنى أيضًا.

وبحلول منتصف القرن، أصبح الإحساس بـ "هم ونحن" شديدا داخل وخارج البيت. اتخذت الفيلات شبه المنفصلة عن بعضها والمنتشرة حول المدن مظهرا متزايدا كملاجئ. ونادى جون روسكين بأن منزل العائلة هو "القلعة" وأطلق عليه "مكان السلام، والملجأ ليس فقط من الظلم والأذى، ولكن كذلك من الإرهاب والتشكك والانقسام.(٣٨) لكن القليل من ربات البيوت في "قلاعهن" المحفوفة بأشجار السنديان والغارقة في الستائر الثقيلة، كن يشعرن وكأنهن يحتمين بها كما يرغبن في ذلك. كان أزواجهن يرتحلون إلى أماكن عملهم في المدينة تاركينهن معزولات، يقضين أيامهن في تلبية دعوات الزيارة الصباحية لبعضهن بعضًا، محافظات على وهم الكفاية أمام الخدم، ومخططات لوليمة الغذاء المقلقة التالية.

كانت تلك هي الخلفية الصعبة التي تطورت عليها المنازل الفكتورية. وكانت ولائم الغذاء عروضا مسرحية مرهقة للغاية، ومنازل الطبقة المتوسطة هي وسائل عرضها وتقديمها. وبدون النظر لكمية الدم والعرق والدهن التي كانت مطلوبة لإنتاج هذه الولائم (وكانت غزيرة) فإنها كانت تعتمد في نجاحها على الخداع بأنها عفوية من غير جهد. وحتى أواخر القرن الثامن عشر، كانت الوجبات غالبًا تقدم حتى في البيوت الموسرة بطريقة غير رسمية، بالجلوس حول منضدة قابلة للطي في غرفة معيشة العائلة. واليوم يعتبر مثل هذا النظام عرضيًا غير رسمي أكثر من اللازم. ولم تكن غرف الطعام المنفصلة ضرورة كما كانت أماكن الخدمة المعقدة لدرجة أنه، كما قال أحد المعماريين، "الشيء الذي يمر بجوار أحد الجوانب يكون غير مرئي وغير مسموع على الجانب الآخر.(٣٩) بدأ التميز بين " أعلى السلم وأسفل السلم" في البيوت الفيكتورية يتخذ شكله، ومعه بدأت رغبة جديدة لإخفاء الأعمال الداخلية في البيت. وأصبح تصميم المطابخ أمرًا ملحًا ومسبقا؛ ليس لجعلها أسهل بالنسبة للطهاة (في هذا الصدد كانت وفرة من الحزن تستطيع التغلب على أي درجة من درجات عدم الراحة) ولكن لطمس وجودها ذاته . وقد أورد المعماري ستيفنسون المشكلة سنة ١٨٨٠:

"......اذا لم يكن المطبخ نفسه معرضا للتهوية حتى تخرج منه كل الروائح والأبخرة مباشرة، فإنها ستذهب بالتأكيد إلى داخل المنزل، لتحيينا برائحتها التى تبعث على الغثيان فى الصالات والممرات وستجد طريقها إلى غرفة النوم الرئيسية، لا يوقفها كل اختراعات الأبواب المروحية ووسائلها، ولا الممرات الملتوية.(٤٠)"

ويخبرنا وصف ستيفنسون لروائح الطهى بأنها تبعث على الغثيان وليس "بالمشهية" بقصتها نفسها. ويذكرنا أمر ليس محل ترحيب حول القسم الأساسى من الواقعية، بأن الطهى فى المنازل الفيكتورية كان يعد مصدرا للإحراج. إلا أن المعمارى روبرت كير يسلم سنة ١٨٦٥ بأنه بالنسبة لمجتمع منكب على الاحتفالات ببذخ، فإن ذلك كان بمثابة موقف هازم للذات:

"وسائل الاتصال أو مسارات خطوط الغذاء لا بد أن تكون أولا مباشرة، ومستقيمة وسهلة إلى أقصى ما يمكن، وأن تكون متحررة من تداخلات حركة المرور ما أمكن. وفى الوقت نفسه، من الأمور الأكثر ضرورة محاولة منع وصول روائح المطبخ إلى مكان إقامة الأسرة، ليس فقط بواسطة وضع باب وسيط غير مجدى، ولكن بوسائل مناسبة مثل المسار الطويل وربما غير المباشر، وإدخال تيار من الهواء الخارجى وهكذا - وتعتمد الوسائل المناسبة فى نجاحها فيما يبدو على الخواص التى تعوق الخدمة وتبرد الأطباق.(٤١)"

كان المطلوب من المطبخ الفكتورى أن يُعد الوجبات على نطاق غير مسبوق، وأن يقوم بذلك بشكل غير مرئى وغير مسموع وبدون روائح، وبالمدلول الاجتماعى والمكانى، كان هذا المطبخ يمثل تناقضا أساسيا - وهو التناقض الذى ما زال علينا حله. رحل المجتمع الفكتورى منذ زمن بعيد لكن فيما يتعلق بالغذاء فما زال كثير من مواقفه متريثًا. فالإفراط فى الحساسية والولع بالموضة والشعور بالإثم وعدم الإقرار به - كلها تضرب بجذورها فى حينه فى النفسية البريطانية، وعلى الرغم من كل ما مررنا به، فإنها ما زالت معنا.

البيت والموقد

كان أحد الأسباب الذى جعل الخوف من الغذاء يستولى على أسلافنا الفكتوريين هو أن قليلا منهم فقط كان يعرف كيف يطهى الطعام. وقد عزلت الهجرة الجماعية إلى المدن كثيراً من الناس عن أربطتهم التقليدية بالغذاء، والقيل من سكان المدن كانوا يقومون بالطهى لأنفسهم، فقد كان ذلك أدنى من كرامة الطبقات الوسطى، بينما كان الفقراء يفتقرون إلى المال الكافى لفعل ذلك. وكانت ظروف المعيشة للطبقة العاملة فى المدينة تتدهور بسرعة، مع تحول الكثير من الجيرات الطيبة إلى "بيوت عشوائية" مزدحمة حيث كانت تعيش أسرة بكاملها فى غرفة واحدة. ولم تكن عملية بناء المساكن الجديدة لعمال الصناعة غالبًا أفضل من ذلك إلا قليلا: فالباحات المتجاورة سيئة السمعة فى مدن الشمال كانت تتكون من صفوف مزدوجة من المنازل بدون نوافذ خلفية، وتحتوى فقط على غرفتين لهما واجهة واحدة، إحداهما تقع فوق الأخرى. ولم تكن بهذه المنازل مياه جارية، وكانت مرتبة حول أفنية بكل منها مضخة ماء عمومية فى الوسط.(٤٢)

ومنذ ثلاثينيات القرن التاسع عشر وبعد ذلك بدأت تظهر مساكن أفضل فى المدن مخصصة للعمال المهرة ذوى الخبرة. غرفتان أعلى وغرفتان أسفل" بما يعنى غرفتين فى كل طابق، وعادة ما كانت ترتكن بظهرها على الأزقة وكان بمعظمها حجرة للغسيل فى الخلف تفضى إلى فناء خلفى صغير، وفى هذه الغرف - التى كانت مخصصة أصلا للغسيل والتخزين - كان يجرى طهى الطعام وكذلك تناوله عادة، وبعبارة أخرى كانت كل حياة الأسرة تدور فى غرفة الغسيل، بينما كانت تحتفظ الأسرة بالردهة فى مقدمة المنزل "لمن هم أفضل": وكان نادرا ما تستخدم. وقد شكلت هذه المنازل ذات المصاطب المتواضعة، ومعها النسخ الأكثر إتقانا التى جاءت بعدها، شكلت المخطط الفيكتورى لعمارة المساكن. فلم تبدأ فى بريطانيا أبدًا البلوكات المكونة من الشقق كما حدث فى أماكن أخرى بأوربا، لكن التى بنيت سواء نماذج لمنازل العمال بواسطة أناس خيرين مثل جورج بيبودى، أو شقق ملاك مزودة بخدم للطبقة الوسطى، استمرت كلها

فى معاملة المطابخ كمواقع للخدمة المتدنية. وما زال كثير منا يعيشون فى تلك الشقق والمنازل، وسواء رضينا أم لم نرض، فإنها تساعد فى الحفاظ على العادات الفكتورية فيما يتعلق بموقع المطبخ فى بيوتنا.

وتدريجيا تحولت غرف الغسيل فى المنازل ذات الباحات إلى ما نعرفه اليوم باسم المطابخ. وكان التحول فى معظمه راجعا إلى قطعة من الأجهزة وحيدة: موقد المطبخ المغلق، والذى اخترعه عالم الفيزياء الثرموديناميكية الأنجلوأمريكى، السير بنيامين طومسون (الكونت رمفورد) فى تسعينيات القرن الثامن عشر ، وقد اخترعه أساساً كوسيلة للاقتصاد فى الوقود. وبدلاً من النار المفتوحة والتى يتسرب معظم حرارتها مباشرة إلى أعلى عبر المدخنة، اقترح رمفورد حبس النار فى صندوق حديدى تحت لوح ساخن يمكن أن توضع فوقه الحلل، وبذا تم الاستفادة أكثر من الحرارة. ويستطيع موقد رمفورد كذلك إنتاج الماء الساخن للمنزل، وقد اكتسبت النماذج المتأخرة غرفة حديدية ذات باب بمفصلات بجوار صندوق النار - أول فرن منزلى يتم إنتاجه تجاريا. وعلى الرغم من أن مواقد المطابخ قد ظلت أساساً من مستلزمات الطبقة الوسطى حتى بداية القرن العشرين نظراً لسعرهم، إلا أن تقبلهم الزائد تدريجيا جعل من الطهى المنزلى، بعملياته المألوفة من سلق وشواء وخبيز، شيئًا ممكنا فى الأسر الأكثر تواضعا عن ذى قبل. وبوصول موقد المطبخ بدأت الفوارق بين الطبقات فيما يتعلق بالطهى، فى الذوبان. ولم يصبح السؤال الدائر بين الطبقات الطامحة بعد الآن هو: هل يملك الشخص مطبخه الخاص أم لا؟ بل أصبح: هل يوظف الشخص طباخا ليقوم بكل العمل؟ ورغم كل التقدم فى تكنولوجيا المطبخ، فقد ظل طهى الإنسان بنفسه لنفسه حتى مفرق القرنين من المحرمات الاجتماعية كما كان الأمر دائما، إلا أن الحرب العالمية الأولى كانت على وشك أن تجرف بعيدا كل هذه التفاهات.

ربة البيت المثالية

أتت الحرب العالمية الأولى على عُشر الطبقة العاملة من السكان، وأوجدت نهاية مؤكدة لمجتمع نهاية القرن فى أوروبا أكثر مما كان من الممكن أن تفعله أى حركة احتجاج. وجعلت ما تسمى "مشكلة الخدم" إدارة المنازل على طول الصفوف الفكتورية" أعلى السلم - أسفل السلم" تقارب المستحيل. وبالطريقة نفسها التى ترفع بها الكوارث ثروات الفلاحين فى المزارع، قام التدمير الذى سببته الحرب بتغيير مقدرات خدم المنازل إلى الأفضل. ومنذ ذلك الحين كانت ربة البيت المحظوظة التى تعثر على أحدهم لا بد أن تعامله بما يليق. أما كل شخص من الآخرين فكان عليه أن يحمى نفسه ويقوم بالطهى لنفسه.[٤٣] ولأول مرة فى التاريخ، كانت النساء الأوربيات المهذبات مضطرة للدخول إلى مطابخهن، وقد أعجبت بعضهن بما رأينه. وباعتبار أهمية المطباخ، نجد أنها قد أهملت بطريقة صارخة. ففى الأيام التى كان يقوم فيها الخدم بكل الطهى لم يكن يهتم أحد كثيراً بما هو الشكل الذى عليه المطابخ، طالما أنها كانت تؤدى عملها على نحو ملائم. لكن الآن، عندما تعتزم ربات البيوت وضع المئازر فما الذى سيفعله ذلك للمطابخ؟ وهل يمكن استمرار اعتبارها أماكن خدمات أم سيرتفع مستوى حالتها فى الوضع الجديد، لتصبح الموقع المركزى فى كل ما يتعلق بالمنزل؟

وبعد قرن من ذلك ما زال السؤال دون إجابة. وقد فشلت سنوات من الجدل فى استيضاح دور الطهى فى المنزل الحديث. ويرجع الموضوع إلى لب، اهتمامات القرن العشرين العديدة: تساؤلات الهوية، والقيم الأسرية، والنزعة النسوية وعلى مدى المائة عام الماضية كانت المطابخ المنزلية ساحات قتال سياسية، وكانت هى المواقع التى دار فوقها الصراع من أجل الوضع الاجتماعى ومدلوله. فقد كان كل ما يتعلق بها (المطابخ) موضع جدال: وظيفتها، وتصميمها؛ وموادها، وصورتها، ومنظرها. وليس أفصح رمزا لتضارب مواقفنا تجاه الطهى من افتقارنا للإجماع حول هذه المسائل.

على الرغم من أن تصميم المطابخ فى البيوت التى"بلا خدم" أصبح من الاهتمامات الأساسية للمعماريين والمصممين الأوربيين، بعد الحرب العالمية الأولى، إلا أنهم كانوا بعيدين عن تناول الموضوع. ونظرًا "لوجود مشكلة الخدم" مبكرًا عبر الأطلنطى، كان الأمريكان سابقين بفترة ٨٠ عامًا فى بدء مواجهة المشكلة. وأول من بدأ هذه المهمة كانت كاترين بيتشر، الضوء الرائد فى الحركة النسائية الأمريكية ومؤلفة البحث الجديد سنة ١٨٤٢ "بحث فى الاقتصاد المنزلى"، والتى بحثت فيه بتبجيل دور ربة البيت. وقد كتبت تقول "قد نجادل بأنه من المستحيل على المرأة التى تقوم بالطهى والغسيل وأعمال النظافة أن تظهر برداء مناسب، أو تكتسب عادات وسلوك سيدة مجتمع (ليدى)؛ وأن الكدح فى المطبخ عمل قذر، ولا يمكن لأى أحد أن يبدو رقيقا ومهذبا، إذا انغمس فى هذا العمل"[٤٤] ومع ذلك فإن وجهة النظر هذه تنتمى للماضى، هكذا قالت بيتشر: يتخلص المجتمع تدريجيا من بقايا الهمجية، وتسمو اهتمامات الإنسان الفكرية والمعنوية فوق الاهتمامات الحسية المجردة، والمقياس الأصدق يتشكل فى واجبات المرأة، وفى الإجراء المتخذ تجاه المطلب الذهنى للتخلص المناسب منها.[٤٥]

وبعد أن صاغت بيتشر حالة العمل المنزلى وجعلته فى محل احترام أسمى، وصلت إلى المشكلة المحيرة فى الموضوع: كيف يمكن إحداث ذلك. كانت المشكلة المباشرة التى صدمتها هى مشكلة الكفاءة. فالآن لأن على ربات البيوت أن يقمن بالطهى لأنفسهن، اتضح أن العمل المكثف داخل المطابخ كان غير ملائم بطريقة كبيرة. كان الحل الذى جاءت به بيتشر بسيطا: إعادة المطبخ إلى المركز فى البيت. وبهذه الطريقة، تستطيع ربة البيت أن تفعل كل شىء تحتاج اليه، بينما تراقب أطفالها وتلاحظ أعمال البيت الأخرى. وقد تكون بيتشر قد استرجعت التزاوج القديم للموقد مع البيت، لكن رؤيتها للعلاقة كانت أبعد ما يمكن عن الرومانسية. كانت خططها للمنزل المثالى تشترك فى أمور كثيرة مع بانوبتيكون (Panopticon) مصممة جيريمى بنتهام (مخطط دائرى مثالى لسجن يسمح بحراسة ومراقبة جميع الزنازين من غرفة حراسة وحيدة تقع فى المنتصف)، وليس مع "معبد" جون روسكين.[٤٦] لم يكن ذلك رؤية ضبابية لربة البيت

التى كرست نفسها للعمل؛ بل تم وضع النساء ببساطة فى مركز العالم الذى من المتوقع أن يتحكموا فيه. فالطهى والواجبات النسائية الأخرى، كانت أعمالا لا بد من القيام بها. أما بالنسبة للمطبخ نفسه، فكان فى حاجة إلى تبسيط راديكالى: قارنت بيتشر فى كتاباتها المتأخرة المطبخ بسفينة.

أصبح لبيتشر أتباع كثيرون بمن فى ذلك إلين ريتشاردز، التى كانت درجتها العلمية فى الكيمياء من MIT معهد ماسيتشوسيتس للتقانة، أول درجة فى العلوم تمنح لامرأة. وبينما كانت تبحث بيتشر لمنح ربات البيوت كرامة اجتماعية، أرادت ريتشاردز أن تحولهن إلى عالمات مثلها؛ لهن واجبات عاجلة لإنجازها. وفى سنة ١٨٦١ تلقت نظرية "الجراثيم" التى وضعها جون سنو، دعما إكلينيكيا من الكيميائى الفرنسى لويس باستير، الذى أكدت تجاربه المعملية أن الكائنات الدقيقة فى الحساء كانت نتيجة تلوث خارجى.[٤٧] كانت ريتشاردز ضمن أوائل من أدركوا تضمينات هذه الاكتشافات: فقد جعلت المطابخ أماكن أكثر خطورة بكثير عما كان يعتقد أى أحد. وقد حولت بيتها سراً وخفية من زوجها الذى عانى كثيراً معها، حولته إلى معمل تجريبى تختبر فيه كل ما يمكن اختباره من تطبيقات للعلم فى الطهى وفى الأعمال المنزلية. وفى الوقت نفسه طالبت بتدريس الكيمياء للنساء ليتمكنوا من محاربة غش الغذاء والتلوث من أجل أنفسهن. وأخيراً حصلت ريتشاردز سنة ١٨٧٦ على تصريح بانشاء معمل للنساء فى MIT. وهنا قامت بتزويد النساء فى منهج "دراسة متقدمة فى التحليل الكيميائى والتعدين، والكيمياء المتعلقة بالخضروات وفسيولوجيا الحيوان والفنون الصناعية" بأسس المنهج الجديد الذى أطلقت عليه "العلم المنزلى". كانت ريتشاردز حالمة، لكن للأسف لم يتحقق أبداً حلمها فى جيل جديد من ربات البيوت الواعى كيميائيا، واللاتى تحمسهن "نكهة التجارب الذكية".[٤٨] وبدلاً من ذلك تسبب الوعى المتزايد بـ"نظرية الجراثيم" فى اضطراب واسع النطاق وقلق حول القذارة فى كل أشكالها. وقد لخصت هـ.م. بلانكت (H.M. plunkett) مؤلفة "النساء والسباكون والأطباء" أو تعزيز الصحة العامة فى البيوت "الحالة النفسية عند تغير القرن فى سنة ١٨٩٧ . قالت أن فشل ربة البيت فى منع

المرض " تقترب من القتل"، وإهمالها للنظافة المضبوطة "يرمى إلى الاستغلال السيئ للأطفال"(٤٩) .

وقد استقر الأمر مع إحدى تلميذات ريتشاردز، وهى كريستين فريدريك، حيث توصلت إلى بعض النصائح فى العملية التى يجب على ربات البيوت اتباعها، أصبحت فريديريك على دراية بثورة تحدث فى المصانع عن طريق عمل زوجها كمفتش على المصانع: طرق الإنتاج الانسيابية والتى ستعرف بعد ذلك باسم "تايلورية . "Taylorism فى سنة ١٨٩٩ طُلِبَ من مهندس ميكانيكى اسمه فريدريك تايلور إجراء تحليل لخبرة العمل فى مجموعة من عمال الحديد الزهر، ليرى إذا ما كان من الممكن أن يرفع من إنتاجيتهم. أجرى تايلور لأول مرة فى العالم دراسة فى الوقت والحركة على العمال، ورصد مهماتهم المختلفة والتتابع الذى يتم تنفيذها به. وقد استنتج أن كثيراً من تحركات العمال كانت غير ضرورية، واقترح "خط انتاج" جديد لجعل أفعالهم انسيابية وتعظيم كفاءتهم. وقد أصبحت مبادئ التايلورية مألوفة على نطاق واسع اليوم، لكن عندما سمعت بها كريستين فريدريك أول مرة، كانت إلهاما بالنسبة لها. توصلت إلى فكرة تطبيق هذه المبادئ فى المطبخ، وكما صاغتها هى بمنطق لا يقبل الجدل، " لماذا السير ثمانية أقدام إلى منضدة المطبخ ثم ثمانية أقدام للعودة ثانية من أجل سكين الخبز، والذى نحتاجه دائما بالقرب من صندوق الخبز الموجود فوق الخزانة من الغرفة؟ وفى كتابها الصادر سنة ١٩١٥ "إدارة المنزل بكفاءة أو هندسة إدارة المنزل Efficient housekeeping or household engineering" قارنت فريديك تصميم مطبخين مختلفين، أحدهما منظم بكفاءة "والآخر" منظم بطريقة سيئة"، وذلك لشرح رد فعل كل منهما تجاه عملية الطهى: "مبدأ تنظيم وتجميع الأجهزة لتقابل الترتيب الواقعى للعمل هو أساس كفاءة المطبخ. وبعبارة أخرى، لا نستطيع أن نترك وضع الحوض والموقد والأبواب والخزانات تماماً للمعمارى"(٥٠) .

كانت نتيجة تحليلها " المطبخ الموفر للعمالة": أول مطبخ مصمم كلية حول موقع العمل فى الطهى. وهو يبرز الخزانات التى لها أغطية يمكن جذبها إلى الخارج للعمل

عليها، وأوعية قمعية مثبتة من أجل الدقيق والسكر، و"بأسلوب الورش" أجهزة وأوعية وأدوات تناول الطعام معلقة على حوامل مثبتة على الحائط. وترى فريدريك أن المطبخ لا بد أن يمتلئ بالنور والهواء، ويجب تجنب اللون الأخضر أو الأزرق البشع فى دهانه كما كان فى السابق. ولا بد أن تكون المسطحات التى يجرى العمل عليها مغطاة بمادة لا تمتص أى شىء وسهلة التنظيف" وذلك لجعلها خالية من الجراثيم ولسهولة الحفاظ عليها. (٥١) وبالنسبة للعمل الفعلى الذى سيجرى فيه، كان على ربات البيوت أن يتبنوا موقفا كفئًا"، فيجعلون قائمة بالمهام التى يجب إنجازها كل يوم مع التوبيخ إذا لم يتم الإنجاز- بل حتى وضع توقيت لأنفسهن لمراقبة إنجازهن، لم يكن هناك مكان للمتكاسلين فى إدارة المنزل التى تم هندستها بواسطة فريدريك. وبنغمة تجعل حتى المرحومة فانى جرادوك تبدو راضية، استمرت تقول: "لا يوجد عذر من أجل "أوه، لقد نسيت أن أطلب المزيد من السكر"، ولا عذر للصعود والهبوط على السلم أربع مرات عندما يمكن عمل رحلة واحدة، أو العذر لاكتشاف أنه لا يوجد بيضة أخرى فى البيت."(٥٢)

اعتقدت فريدريك أن طرقها كانت هى السبيل من الكدح إلى الكفاءة والسعادة الشخصية"، وللغرابة بدا أن قراءها يوافقونها على ذلك. كان كتابها "هندسة إدارة المنزل household engineering" كتابًا دراسيا أكثر منه كتاب طهى، فقد كانت تنهى كل فصل فيه بسلسلة من الأسئلة ليجيب عليها القراء، كما لو كان ذلك امتحانا، ومع ذلك وبعيدا عن كابوس العودة إلى المدرسة، كتبت النساء بالآلاف اليها يتوسلن لها أن تقدم المزيد من المعلومات حول طرقها. أما هل استطعن أن يعشن على المستوى النموذجى لمقاييسها فهذا أمر آخر .



ربة البيت المثالية أثناء عملها. صورة من كتاب هندسة إدارة المنزل

household engineering

أبيض ولامع

مرت ربات البيوت الأمريكيات عبر عدد قليل من النماذج التى تغيرت بحلول بداية الحرب العالمية الأولى: ربة البيت أو المثقفة، والعاملة والمهندسة، وكذلك مرت مطابخهن من الموقد إلى المطبخ الحديث ثم المعمل ثم المصنع. وفى الوقت الذى كان يواجه فيه المعماريون الأوربيون مهمة إعادة البناء بعد الحرب، كان المطبخ "المهندس" هو النموذج الأصلى الجاهز والذى يناسب طريقة تفكيرهم الجديدة. كانت الحالة النفسية فى أوروبا بعد الحرب إنجيلية: شعر المصممون والفلاسفة والسياسيون على قدم المساواة بالحاجة إلى بناء عالم جديد قد يحرر الجنس البشرى ليس فقط من أهوال الحرب، بل من المظالم الاجتماعية التى سادت فيه، ومن أجل ذلك لم يحتاجوا فقط إلى أنواع جديدة من المبانى، بل إلى منهج جديد كلية للمعيشة فيها.

وقد اعترفت دولة واحدة فقط بدور النساء فى خلق هذا العالم الجديد تحديدا، كانت ألمانيا قبل أمريكا لها تاريخ طويل ومستقر فى الحركة النسائية، التى كان أعضاؤها منذ ثمانينيات القرن التاسع عشر يتناولون قضايا كفاءة إدارة المنزل وتدريس الاقتصاد المنزلى فى المدارس وغيرها. وقد تم الاعتراف بقيمة عملهم بواسطة معماريين مثل برونو توت Bruno tout الذى لخص سنة ١٩٢٤ وجهة نظره فى علاقة المعمارى المثالى بالعميل تحت شعار "Der architekt denket, die housefrau lenkt" (المعمارى يفكر وربة البيت ترشد).[٥٣] وعندما تُرجم كتاب كريستين فريدريك إلى الألمانية بعد الحرب، لاقى قراء شغوفين كان من بينهم المعمارية المولودة فى النمسا جريت ليهوتسكى (Grete lihotzky)، والتى صممت أحد أكثر التصميمات تأثيراً فى القرن العشرين، "مطبخ فرانكفورت". والذى ألهمه لها جزئيا كانت طاولة محمولة على عربة سكة حديد، وكان مطبخ فرانكفورت فى الأساس نسخة مخفضة من سلفه الأمريكى . وقد صمم ليكون رخيص الثمن ومدمجاً، ولذا كان به عدد من التجهيزات الموفرة للمساحة، مثل لوحة المكواة المطوية وسلسلة من الأوعية القمعية المعدنية (على

طريقة فـريدريك) يمكن سـحبـها لزوم المكونات الاسـاسـية مثل الأرز والسكر والدقيق، وكان أول مطبخ على الإطلاق يتم إنتاجه بالجملة- تم إدخال أكثر من ١٠٠٠٠ مطبخ فى برنامـج التسكين الاجـتمـاعى فى فـرانكفورت أثنـاء عشرينيـات القرن العـشرين - وكان ذلك هو النموذج الأصلى للمطبخ المناسب الحديث كلى الوجود المستخدم اليوم.

وعلى الرغم من التصميم المبدع والنجـاح التجارى، إلا أن مطبخ فـرانكفورت لم يحظى بحب عـالمى. وقد تم تصـميمه حول حركة جسم ربة البيت أثناء قيـامها بمهامـها اليومـية، وهو يعزل النسـاء عن بقية المنزل بصـورة جـادة - كمـا يعزلهن عن أسـرهـم. وقد وجـد أن المطبخ غـيـر مـرن: أصـغـر من أن يتـسـع لشـخـصـين يقـومـان بالطـهى مـعـا، ويسـتحيل أن يلعب فيـه الأطفـال (الأجزاء القـابلة للسـحب إلى الخـارج كـانت مغرية وفى متناول الأطفـال الصـغـار)؛ وبالقطـع أصـغر من أن تتناول فيـه الأسـرة الطعـام" كـان كل ذلك متعمدا من جانب ليهوتسكى: بحلول عشرينيات القرن العشـرين كانت فكرة الطهى وتناول الطعام فى المكان نفسه تعتبر غير صحية. وبالنسبة لليهوتسكى كان الطهى عملا روتينيـا، ولا بد من عزله عن مـوضـوعه، أى عن الوجـبـة. وكـمـا صـاغت هى ذلك، "مم تتكون الحيـاة اليـوم؟ أولا، إنها تتكون من العمل، وثانيا من الراحـة، والرفـقة، والبـهجة" . (٥٤) وسـواء أعجبنا ذلك أم لا، فقد أكد نجاح مطبخ فرانكفـورت أنه لا التوافـه- ولا انعدام البـهجـة- فى منهج الطهى، والذى كان أنـصـار النسـوية الأمريكان هم رواده، قد يكون لها أثر دائم فى الغرب. ومرة أخرى، تم نفى الطـهى إلى الأجزاء غير المرئية من المنزل؛ إلا انه فى هـذه المرة، تم نفى سـيـدة المنزل مـعـه. وبعـيـداً عن تحـرير ربات البـيـوت من الكدح كـمـا هو مـقـصـود، فـإن مطبخ فـرانكفـورت - ومـلايين من المطـابـخ الحديثـة التى اقتفت اثره ؛ يؤكد أن الطهى قد ظل معزولا، بالمهمة غير المشكورة التى اعتقد المجتمع المهذب دائما انها كذلك.

كشف مطبخ فرانكفورت خطأ قـاتلا فى التفكير الحداثى المبكر، والذى أنزل بمنهج العمـارة إزعاجـا شديداً منذ ذلك الحين . حـاولت الحـداثة بناء مـجـتمـع أفضل بـأفضل النوايا، لخلق عالم كامل يمكن أن يحرر الرجل والمرأة من نقائصـهم . وأصبحت هندسة

إدارة المنزل هندسة مجتمعية: خلق أبنية عقلانية تتطلب أناسا عقلانيين للحياة فيها. وطبعا كان الموضوع كله خداعا- مكر وحيلة من اليد التى تدين بقوتها للجمال الذى لا يُنكر لكثير من تصميمات الحداثة. ومع ذلك كانت الصورة من القوة بحيث تمكنت من الصمود. وحتى اليوم، تبدو فكرة أن خلاص المجتمع قد يجىء من خلال التصميم وحده، تبدو معقولة تماماً على الأقل للبعض منا.

كان المسئول أساسًا عن نشر وجهة النظر عن عالم شجاع جديد هو المعمارى المولود فى سويسرا لى كوربوسير (Le courbusier). وبالنسبه له كان تراكم الأمور داخل البيوت فى أوربا نهاية القرن يعكس "انهيار القيم البرجوازية" لفترة لا تطاق، كان يمكن أن تستمر"[٥٥] لم يكن ينقص أى شىء لاكتمال التطهر الحسى والمعنوى، وفى سلسلة من المقالات اللاذعة، والتى تضمنت الإعلان الجديد لسنة ١٩٢٣ "(Vers un architecture) نظم العمارة" بين لى كوربوسير لقرائه الطريق. أطلب حوائط عارية فى غرفة نومك وغرفة معيشتك وغرفة طعامك، هكذا امر. "وبمجرد أن تضع ريبولين - (ripolin) الكلس - [أبيض مغسول] على حوائطك ستكون سيد نفسك. سترغب أن تكون دقيقا وصحيحا وأن تفكر بجلاء."[٥٦] وكما لاحظ المعمارى مارك ويجلى (Mark wigley) استخدم لى كوربوسير اللون الأبيض كنوع من الصحة العامة المعمارية، وأكثر شبها بالرجال فى القرن الثامن عشر الذين قد يضعون قمصانا بيضاء بدلاً من الاغتسال.[٥٧] كان لى كوربوسير يعتقد أنه الرجل الحديث فيتطهر من نقائصه الحسية والأخلاقية بالحياة فى بيئة نقية : "بيته نظيف. ولا توجد أركان داكنة قذرة بعد ذلك ويبدو كل شىء على حاله كما هو. ثم يأتى النقاء الداخلى ......"[٥٨]

وكان المبنى الأبيض المجرد هو الذى سيصبح الفكرة المهيمنة للحداثة، وهو الصورة التى ثبتتها مبانى معارض شتوتجارت Stuttgart weissenhofsiedlung سنة ١٩٢٧ ، معرض عالمى لنماذج المساكن تم تصميمه بواسطة نخبة من المعماريين من القرن العشرين ضمت بيتر بهرنس Peter Behrens، ولى كوربوسير، ووالتر جروبيوس Walter gropius، وميس فان در روهى Mies van der Rohe وهانس شارون Hans scharoun،

ويورنو توت. كان الإسكان فى فايزينهوف Weissenhof- نظيفًا ونقيا وأبيض للغاية– له تأثير هائل، مثل ما فعلت سلسلة أجزاء من مجلدات الحداثة التى اقتفت أثره، مثل كتاب F.R.S.York يورك المسح المشتمل على بذور التطور الصادر سنة ١٩٣٤، البيت الحديث. لكن كما يصور ذلك كتاب يورك،" تخفى نيات الاشتراكيين فى الحداثة المبكرة تناقضًا كامنًا. "نحن لا نرغب فى منازل كبيرة؛ لأنه ليس لدينا أسر كبيرة لتملأها ولا خدم منزلى للعناية بها." هكذ كتب يورك، إلا أن الفيلات الأيقونية فى كتابه تقترح شيئا مختلفا.(٥٩) وكان القليل فقط من هذه المنازل له مطبخ مستقل متصل بأماكن الخدم الحقيقية.(٦٠) وحتى منازل لى كوربوسير فى سيتروهان Maison Citrohan، والتى من المفترض أنها بروليتارية، وهى النموذج الأصلى "للماكينة المخصصة للعيش فيها" لها مطابخ مستقلة – ومداخل للخدمات وغرف للخادمات.(٦١) وعلى الرغم من أن إعلان لى كوربوسير أن كل شىء يظهر على حاله التى هو عليها" ، إلا أنه لم يكن كل شىء كذلك تماما. أخذت الحداثة تموِّه مشكلة – الطهى وذلك بوضع كل الفوضى خلف حائط. وكما لاحظ رينر بنهام Reynar Benham فى كتابه "النظرية والتصميم فى عصر الماكينات الأول "Theory and Design in the First Machine Age" ركزت الأعمال المحددة للحركة الحديثة على الصورة النقية للمبانى، أكثر من الحاجات البيولوجية لقاطنيها.(٦٢)

وعلى العكس من مظهره، فإن عالم الحداثة النقى الطاهر قد تضمن الرفض والإنكار بقدر ما تضمن العصر الذى جاهد ليحل محله؛ والبعض يجادل بأنه تضمن أكثر من ذلك. على الأقل كان بناة المنازل الفكتورية يجاهدون علنًا لإخفاء أحشاء مبانيهم؛ أما الحداثيون فقد استبعدوها من الإطار إلى الخارج. ومع أن الحاجات الجسدية كانت محورية فى علم البلاغة الحداثى، فقد كانت المراجع كلها من التنوع "النقى": الحاجة للتدريبات الرياضية، والنور والهواء. أما الحاجات "الأخرى" للجسد فقد تم كتمها. وفى فيلا شتاين– دى مونزى Villa Stein-de monzie، والتى صممها لى كوربوسيرحول سلسلة من المصاطب الخارجية، حيث كان ملاك الفيلا يمرحون

فوقها وهم شبه عراة، كان المطبخ مخفيًا مثل نظيره فى أى منزل فكتورى. ومع ذلك فقد كانت الصور الرسمية تظهره على أنه مكان نظيف يغمره الضوء، بمسطحاته التى ترقص عارية وهى تلمح للاستخدام الذى أعدت له. فهناك سمكة موضوعة بترتيب دقيق وقدح للقهوة هما الإشارة الوحيدة إلى الغرض الحقيقى للمكان. وقد صمم المطبخ ليكون مخفيا عن أصحاب المنزل، إلا أنه كان يسمح باستمالة الأعين الغريبة لتحكم على جماله. كان أكثر بياضا ولمعانا حتى فى الأماكن القذرة، وكانت فيلا شتاين – دى مونزى أيقونة لعمارة نظيفة تمامًا: ولع بالفراغ المنقى والذى يمكن أن تفسده فقط الفوضى البشرية للمقيمين فيه.

وفى مقالة سنة ١٩٣٣ عنوانها "فى إطراء الظلال" لاحظ المؤلف اليابانى جون تشيرو تانيزاكى Jun'ichiro Tanizaki حول هذا الاتجاه المتنامى فى الغرب لتجنب الجانب "الآخر" من الطبيعة البشرية- المظلم أو القذر، والقديم، والبالى- لصالح الكمال الصحى. "حاول الغربيون كشف كل بقعة من الوسخ واستئصالها"، هكذا كتب وأضاف" بينما نحن الشرقيون نحافظ بعناية عليها ونجعلها مثالية".[٦٣] وفى وجهة النظر الغربية المستقطبة تلك حول الظرف البشرى، انتهت عملية الطهى بشكل أو بآخر فى الجانب "الخطأ" : القذارة بدلا من الصحة، والعمل بدلاً من البهجة، والعزلة بدلا من الاجتماعية.



المطبخ فى فيلا شتاين – دى مونزى سنة ١٩٢٦

لا يستطيع الطهى ولن يطهى

على الرغم من الجهود الرائعة للنسويين الأوائل من أجل رفع مكانة الطهى، إلا أنهم فشلوا فى معالجة حقيقة واحدة أساسية: لم يكن لدى معاصريهم رغبة فى الطهى أكثر من أسلافهم. كانت الصحة العامة والكفاءة أمورا كلها جيدة. لكنها لم تكن مسلية كثيرا- وحقيقة أن كل معلم روحى بدءا من كاترين بيتشر وحتى جريت ليهوتسكى قد تبرأ من أن هناك أى بهجة يمكن الحصول عليها من الطهى بالكاد قد ساعدت قليلا. وحتى نسمح بأن الطهى يمكن التمتع به فى الواقع من أجله نفسه، فإن ذلك يتضمن مخاطرة نسف إحدى دعامات النسوية. ومن الأفضل الإصرار على أنه علم أو حرفة؛ على الأقل بهذا الشكل، يمكن للمرء أن يدعى بأنه لم يكن هذا الكدح غير المحمود، والذى يؤمن كل واحد فى أعماقه أنه كذلك. ومع كل الحيل والذرائع حول التطور المبكر للمطابخ المنزلية الحديثة، من الصعب أن نفاجأ بأنها قد تطورت إلى هذه المساحات الغامضة. وبحلول عشرينيات القرن العشرين أصبحت ماكينات معقدة للطهى. كانت المشكلة أنه لا أحد كان يرغب فى الطهى فيها.

كان للنساء الأمريكيات سبب آخر لمعارضتهن الطهى. فقد كان الكساد يعنى توجه أعداد متزايدة منهن للخروج للعمل، أما بالنسبة لمن ظلوا فى المنازل فإن الصعوبات الاقتصادية قد أزاحت آثار التذرع حول ربات البيوت فى معاطف المعمل، وأحيت بدلا من ذلك التقليد الأقدم كثيرًا والجرىء للزوجة فى بيت الأجداد، بالبديل المؤقت، روحها التى لا تقهر. لخصت لوحة "الأمريكى القوطى" سنة ١٩٣٠ الدور الجديد، والتى رسمها جرانت وود، وفيها يظهر زوج وزوجة مرتدين ملابس عادية (هى تحدق محولة بصرها، وهو يقبض بإحكام على مذراة)، ويقفان بتصميم خارج منزلهما الريفى الخشبى الهادئ. جسدت اللوحة الروح الرائدة للمدن الصغيرة فى أمريكا، إلا أنه لم يعد الكثير من النساء يعشن هناك . فهن يعشن فى المدن ويعملن لكسب

(*) نوع من الخمور .

عيشهن، وما زلن يتوقعن أن يتمكن من توليف وجبات صحية نافعة لأزواجهن كل ليلة . كان المسرح معداً لخلق واحدة من أعظم روايات القرن العشرين، الآلهة المنزلية- ليست ناتج خيال رسام، ولكن شيئا أكثر فعالية : الإعلان.

وبالنسبة لشركات صنع الغذاء الأمريكية الوليدة، كانت أمة من ربات البيوت، أرهقهن العمل ويشعرن بالذنب، هى السوق المثالى للغذاء المريح الجديد. وكل ما كانت تحتاجه هذه الصناعة هو الضغط على البيت بواسطة الرسالة القائلة بأن طهى الوجبات اللذيذة هو واجب ربة البيت المقدس. كان من أوائل من ظهروا فى هذا المجال الخباز المارد جنرال ميلز Genral Mills، حيث أبدع فى سنة ١٩٢٦ أول آلهة منزلية رسمية "بيتى كروكر" Betty Crocker، شخصية خيالية لها برنامج فى الاذاعة خاص بها، والذى كانت فيه تحاور الشخصيات الشهيرة وتوزع النصائح المنزلية والوصفات . كانت رسالة بيتى بسيطة : البيت السعيد هو الذى تعبق فيه رائحة الخبيز الطازج. وكانت تردد "الأشياء الجيدة المخبوزة فى المطبخ ستحتفظ بالرومانسية مدة أطول من أحمر الشفاه الساطع." اجتذب البرنامج عددا مهولاً من المتابعين: فكان لا بد من توظيف ٤٠ أخصائيا فى الاقتصاد المنزلى للإجابة على المراسلات، التى وصلت إلى مئات الآلاف من الخطابات فى العام.[٦٤] وسرعان ما أنشأت شركات الغذاء المنافسة آلات دعايتها الخاصة، وقد بدأ العديد منها فى إصدار مجلاتها النسوية الخاصة المملؤة بأفكار الطهى السرية مضافا اليها الرسالة الصغيرة نفسها. "هتلر يهدد أوربا" جاء ذلك فى إعلان فى "البيت الامريكى "The American Home، "إلا أن رئيس بيتى هافن سيجىء على الغذاء، وهذا ما يجب أن يحسب حسابه "[٦٥] .

وما أن أعدوا المدخل إلى الآلهة المنزلية عاليا، قامت شركات الغذاء بتقديم طريقا مختصراً قاتلا للوصول إلى ذلك - باستخدام منتجاتهم. كانت المجلات مترعة بالوصفات غير المحتملة والمتضمنة للغذاء المجهز، مثل ما جاء فى إحداها ، والذى استشهد به المؤرخ هارفى ليفنشتاين (Harvey Levenstein فى كتابه "مفارقة الوفرة

Paradox of plenty حيث اقترح مزج شوربة البازلاء مع شوربة السحلفاة البحرية الخضراء وإضافة الشيرى(*) إلى الناتج ثم وضع الكريم المخفوق فوقها.(٦٦) ومع أن هذا التلفيق يبدو غير عادى، إلا إنه لم يكن متفرداً فى عصره أبدا. وعلى مدى عقدين على الأقل، بدا أن الغذاء المجهز الجديد قد أقنع الأمة الأمريكية كلها بإلغاء براعم تذوقها. كان الامتنان العام بفتح معلبات الشوربة رائعا بالنسبة لشركات تصنيع الغذاء طالما استمر ذلك، لكن بحلول نهاية الحرب العالمية الثانية، ظهرت الحاجة إلى طعام مريح آخر لإشباع رغبة العملاء الموقرين المتزايدة. وكانت النتيجة هى مزيج كعكة بيتى كروكر الذى صنعته جنرال ميلز فى نهاية أربعينيات القرن العشرين. لم يتطلب المنتج سوى إضافة الماء للحصول على كعكة لذيذة" مخبوزة منزليا، لكن سرعان ما أدركت الشركة أنها لو طلبت من ربات البيوت إضافة بيضة كذلك، فإنهن سيشعرن بالفعل كما لو كن هن من خبزها. كانت البيضة مجرد حيلة: وطريقة لخداع النساء ليعتقدن أنهن من قام بالطهى بالفعل.

وبتشجيع ربات البيوت على الخداع والتحايل توصلت شركات تصنيع الغذاء إلى الضربة المزدوجة بأن رفعت من وضع الطهى، فى الوقت الذى منعت فيه الناس من القيام به فى الواقع. وبدلاً من الحصول على الرضا من خبز الكعكة (والتى رغم كل ذلك، لم تتطلب جهداً أكثر من إضافة بيضة وبعض الماء إلى مزيج من الدقيق ومسحوق الكاكاو) وقع النساء فى شرك دفع النقود من أجل ميزة الادعاء بأنهن يخبزن الكعكة. وخلال الأربعينيات من القرن العشرين أخذت كمية ما ينفقه الأمريكان فى الزيادة المستمرة – على عكس الاتجاه العادى فى فترة الازدهار. كان الناس ينفقون المزيد على الغذاء، ليس لأنهم كانوا يدفعون لقاء ما هو أفضل؛ بل نظير "القيمة المضافة" من الراحة. ارتفعت أرباح صناعة الغذاء بشدة والفضل يرجع لنساء الطبقة الوسطى– واللاتى كان معظمهن قادرات تماماً – اللاتى اقتنعن بأنهن لا يستطعن الطهى.

(*) سكرتير عام اللجنة المركزية للحزب الشيوعى السوفيتى ورئيس الوزراء (١٩٥٤ – ١٩٦٠) فى الاتحاد السوفيتى، وكان شخصية غريبة اشتهر بتلقائيته واشتباكه مع الصحفيين والمشاهدين.

وبحلول سنة ١٩٥٣، لاحظت مجلة "فورشن Fortune "الاستمتاع الشديد بلا شفقة لأمريكا بالراحة "والذى فيه يستطيع المرء" أن يشترى وجبة غذاء من الديك الرومى: مجمدة ومقسمة ومعبأة. مجرد سخن وقدم"(٦٧) لقد وصلت الوجبات الجاهزة، بمجرد أن بدأ أسلوب الحياة فى الاسترخاء، وسمحت لصناع الغذاء بالانتقال من ساحل " ادعى- إنك- تطهيه- بنفسك" إلى سوق مريح آخر. أصبحت وجبات التليفزيون هى المستوى الأعلى الجديد من التطور، ويتم تناولها من صوانى من البلاستيك مصممة خصيصا لذلك. ولأول مرة فى التاريخ يصبح الطعام متعة، شائقة، وقد جعل كل ذلك من المطابخ المنزلية فجأة شيئا قديما. وقد دفع المعماريان جورج نلسون (George Nelson) وهنرى رايت Henry wright فى كتابهما "منزل الغد Tomorrow's house" بأن المطبخ لم يعد مناسبا للحياة العصرية:

"أخذ الخدم كمجموعة يختفون. وقد أخذت الحرب العالمية الأولى النساء من الاشتغال بالعمل المنزلى ووضعتهن فى المكاتب. وأخذت الحرب العالمية الثانية إعداداً أكبر جدا منهن ووضعتهن فى المصانع. ركزت أسر الطبقة المتوسطة والطبقة الغنية أكثر وأكثر على مصادرها، وصبت الاشمئزاز على المطبخ الصغير.(٦٨)"

جادل المؤلفان بأن الإجابة هى دمج المطبخ وغرفة المعيشة، وإحلال "مساحة سارة للعيش فيها وللعمل كذلك فى ...... والفضل يعود إلى دمج الأسطح الخشبية الطبيعية، واللون الساطع، والأقمشة مع بعضها، إحلال ذلك محل "جو حجرة عمليات المستشفى" فى المطابخ؟(٦٩) كانت تلك نظرة راديكالية. فلم تكن المطابخ من قبل مسموحا لها التواجد مع المجتمع المهذب، والآن ستصبح جزء من الأثاث. وأصبحت المطابخ المفتوحة هى المستلزمات الضرورية للمنازل الحديثة "المعاصرة": خزانة الكئوس، والتى تعرض للاصدقاء. بل حتى أصبح مطبخ الإحلام سلاحا فى الحرب الباردة، عندما حاول ريتشارد نيكسون إقناع نيكيتا خروشوف(*) بمزايا الغرب وذلك بعرض نسخة ساخرة سنة ١٩٥٧ فى معرض زغرب التجارى.

ومع المطبخ المفتوح أخذت أكثر الغرف تواضعا فى المنزل مكانها تحت الشمس؛ لكن حتى فى هذه الحالة، كانت هناك دمدمات من المعارضة فيما بين مستخدميه المعنيين فى أروع ساعات المطبخ، فقد استاءت بالفعل معظم ربات البيوت الأمريكيات كونهن سيقمن بالطهى. والآن من المتوقع أن يقمن بذلك بدون أن يحترق الشواء أو تتساقط القشور على الأرض وهن ممتعضات (أو ما هو أسوأ) ولن يسمح لهن بالغش. كان على الطهى أن يخرج من الخلوة، لكن بما أن الأمر يعنى معظم النساء، فإنه قد يعود ثانية إلى هناك. وقبل مضى وقت طويل بدأت المطابخ المفضلة فى العودة كما كانت - ليس هذه المرة لإخفاء حقيقة أن الناس تطبخ فيها، بل لإخفاء أنها - أى المطابخ - لا يتم فيها الطبخ.

وبحلول أواخر ستينات القرن العشرين، كان كثير من النساء يحرقن صديرياتهن بدلا من حرق الشواء. فقد اعتبرت السياسة النسوية الجديدة أن الطهى اضطهاد لربة البيت؛ وشىء "يعوق ويقيد وقتها ويبعدها عن الأعمال المثيرة والمحفزة"(٧٠) كان ذلك عودة إلى خطاب قرن مضى بالنسبة لرواد الحركة النسائية الذين رأوا فى الطهى عملا روتينيًا يوميًا مضجرًا. وبعد قرن من الثورة والعصيان والاختراعات رجعت النساء ثانية إلى حيث بدأن. وكان رفض الطهى من قبل حركة تحرير المرأة فى أغلبه رد فعل على زيف الآلهة المنزلية التى اخترعتها شركات الغذاء أكثر منه بسبب شىء ما حقيقى؛ ومع ذلك فقد فتح موقفهن فرصا جديدة لهذه الشركات نفسها. وأصبح رفض الطهى شارة شرف بين النسويين. ومنذ تلك اللحظة أصبح تقديم البيتز المجمدة ليس فقط مقبولاً اجتماعيًا، بل كان مقولة سياسية إيجابية.

كانت ربات البيوت البريطانيات بعد الحرب حريصات، شأنهن فى ذلك شأن زميلاتهن الأمريكيات، على التخلص من قيود وعوائق اضطهاد الطهى، وسرعان ما عبر منطق "السعى الدءوب للراحة" الأطلنطى. كانت عين الطير أصابع السمك والبازلاء المجمدة من شركة بيردز آى Birds Eye هى أوائل مثل هذا الغذاء لتصبح كنوزا وطنية فى ستينيات القرن العشرين، وتبعتها كارى فستا Vesta وسماش كادبورى Cadbury Smash

فى سبعينيات القرن العشرين، وقامت M&S بتبريد الوجبات الجاهزة فى ثمانينيات القرن العشرين ، وكذلك كثيرون ممن حاكوهم منذ ذلك الحين.[٧١] وكما فعلن فى الجانب الآخر من البركة، أصبح الغذاء المريح هو الدواء العام من كل داء، أولا لربات البيوت ثم لكل من فى البيوت عموما: الخلاص من لعنة القيام بالطهى . كان حجم قطاع الطعام المريح البريطانى سنة ٢٠٠٣، ١٧ بليون استرلينى ، وبحلول ٢٠١١ من المتوقع أن يصل إلى ٩ ,٢٣ بليون.[٧٢] وكما صرح المدير السابق لقسم الغذاء فى M&S كلينتون سيلفر "الحركة النسوية مدينة بكثير جداً لماركس وسبنسر، والعكس صحيح"[٧٣]

وقد يدفع المرء بأننا نحن الأنجلوساكسون قد تمت خدمتنا بطريقة سيئة من جهة الصناعات الغذائية: مخدوعين فى وجهة نظرنا عن الطهى التى كان من الممكن أن نطورها لولا ذلك. لكن إذا كان الحال كذلك، فكيف حدث أن تمكنت الدول الأوربية الأخرى من الحفاظ على تقاليدها فى الطهى سليمة؟ وجد مسح حديث لعادات الأكل الأوربية أنه فى ألمانيا– وطن مطبخ فرانكفورت– هناك سبع نساء من كل عشرة " يحببن الطهى"[٧٤] وقد وجد أن النسبة نفسها تقريبًا فى النساء الإسبانيات والإيطاليات، بينما وجد أن ٤١٪ من البالغين الفرنسيين يوصفون بأنهم " طهاة تقليديين يستمتعون بالطهى".[٧٥] ومن الطبيعى أن تكون هناك أسباب عديد ة لهذا الاختلاف الثقافى . فقد ظلت التقاليد الريفية فى أجزاء كثيرة من أوربا القارية أقوى عنها فى بريطانيا، وبذلك ساعدت فى الحفاظ على الثقافات المحلية فى الطهى: الطعام" الذى تعودت أمى على صنعه". وفى معظم أنحاء منطقة البحر المتوسط، ظلت البنى التقليدية للعائلة محتفظة بنفسها سليمة (الوجبات العائلية أمر لا بد منه) وأخيرا وليس آخرا، فقد أكدت "العلاقة الخاصة" بين بريطانيا وأمريكا بعد الحرب، سواء كان ذلك أفضل أم اسوأ، على الارتباط الذى لا فكاك منه بين ثرواتنا فى الطهى والسياسة.

وعلى الأقل الآن، فإن الطهى فى معظم الدول الأوربية له قاعدة صحية، لكن حتى متى؟ فالفرنسيون مهمومون بما فيه الكفاية حول صراع المعرفة الغذائية بين أطفال المدارس لدرجة أنهم أسسوا دروسا إجبارية فى التذوق (La semaine de gaut) فى

المدارس الإبتدائية. وحتى فى إيطاليا، موطن الطعام من طهى الام، لا يسود الرضا الذاتى عن ذلك. وقد دفع وصول ماكدونالد إلى ساحة إسبانيا (Piazza di spagna) فى روما منذ عشرين عاما، دفع مجموعة من المحتجين على ذلك إلى تقديم أطباق من المكرونة المطهية فى المنازل ليربكوا بها العابرين. وقد نما الاحتجاج اليوم ليصبح حركة الطعام البطىء - منظمة دولية أعضاؤها أكثر من ٨٠٠٠٠ (ثمانين ألف عضو)، والذين افتتح رئيس الجمهورية نفسه مؤتمرهم فى تورينو سنة ٢٠٠٦ (تيرا مادرى Terra madre)[٧٤] وفى بلاد مثل إيطاليا وفرنسا لم تترك للصدفة مسألة إذا ما كان الناس يقومون بالطهى أم لا. وينظر إليها بوصفها مسألة لها أهمية وطنية؛ وجزء حاسم فى الترتيبة المعقدة التى لا تحفظ فقط ثقافة التذوق ؛ بل تحفظ المجتمع نفسه على قيد الحياة.

المطبخ المنكمش

فى بريطانيا اليوم أولئك الذين يطهون طعامهم من خاماته الأولى قد أصبحوا أقلية متآكلة بينما صارت المعرفة "الغذائية بين الشباب غير مكتملة"، إذا قلنا ذلك بلهجة مخففة. وقد صرح خمسون بالمائة تحت سن ٢٤ ممن شملهم استفتاء جرى سنة ٢٠٠٧ معترفين أنه "ليس لديهم مهارات" بشئون المطبخ.[٧٧] ولا عجب فى ذلك، فإن المحلل الصناعى منتل (Mintel) يعتقد أن الوجبات الجاهزة هى تقريبا أسلم رهان فى الغذاء التجارى البريطانى: "النمو المستقبلى مؤكد. فالمؤشرات الاقتصادية مشجعة بشكل كبير، والاتجاهات الاجتماعية والثقافية التى تعيد تشكيل عادات الأكل فى المملكة المتحدة قد صارت مترسخة وبلا عودة. وسواء للأفضل أم للأسوأ، فإن عادة الراحة قد جاءت لتبقى."[٧٨]

منذ مائة وخمسين عاما، كافح المعماريون ليجعلوا من المطبخ شيئا غير مرئى ، وصامت، وبلا رائحة. واليوم، ذهبت الوجبات الجاهزة خطوة أبعد بتخليص المنازل من الطهى برمته. ونتيجة "لعادتنا فى الراحة " ، أصبحت المطابخ الشخصية تلك التى

اكتسبناها بشق الأنفس من المساحات المنزلية، أصبحت فى خطر الزوال . فالكثير من الشقق العصرية فى الأدوار العلوية التى بدأت فى المدن البريطانية أثناء ثمانينيات وتسعينيات القرن العشرين لا تحتوى بالكاد على هذه المطابخ بالمرة - مجرد خزانات صغيرة لا تكفى إلا لثلاجة وفرن الميكروييف والحوض. وباعتراف الجميع، معظم شاغلى هذه الشقق غالبًا من المهنيين الشباب الذين يعيشون بمفردهم مثلهم فى ذلك مثل ثلثنا فى بريطانيا الآن. وقد كانوا أميل للحياة مع الوجبات الجاهزة، والوجبات المعبأة التى يصطحبونها للمنزل، وتناول الغذاء خارج البيت ولكن ما أصاب خبراء التغذية باليأس هو أن مخزوننا الوطنى عن الطهى لا يقتصر على المترفين الذين يعيشون بمفردهم فقط. فالأسر ذات الدخول المنخفضة، والتى كان من الممكن أن تستفيد من الطهى الكامل بدءا من الخامات، تلك الأسر يتزايد إنفاقها لمالها القليل على الغذاء المريح، والغذاء الذى يصطحبونه إلى المنزل. والضحايا الحقيقيون لمواقفنا المشوشة تجاه الطهى هم فقراء المدن. وبالرغم من أن تكاليف الغذاء تشكل جزءًا فقط مما كانت عليه منذ قرن مضى، فإن نوعيته بالكاد قد تحسنت: لقد استبدل ببساطة نوعا من سوء التغذية بنوع آخر.[٧٩] ولا يقوم بالطهى المنتظم لأنفسهم إلا أغلب التجمعات العرقية فى بريطانيا ، منفقين ميزانية الغذاء فقط على الغذاء.

حتى لو رغب أناس أكثر من ذلك فى الطهى فى بريطانيا، فإن البيوت التى تعيش بها ليست مساعدة إلا بالكاد. وليست الأدوار العليا هى فقط البيوت المزودة بمطابخ غير ملائمة: فالكثيرون منا يعيشون فى منازل خشبية عتيقة مطابخها محشورة فى خلفية البيت، والنسخة المحورة عنها بطريقة سيئة، أو البيوت الاجتماعية فهى مزودة بمطابخ صغيرة على نمط مطبخ فرانكفورت. وبعد ذلك هناك الكتلة السكنية الجديدة. ولسبب ما فإن غالبية سكان المبانى المشيدة حديثا فى بريطانيا يجدون إنها فيلات محاكية بشكل فج للنمط الجورجى أو الفكتورى، مزودة بمطابخ مكتظة على هيئة صندوق (غالبًا لها مظهر ردىء) وحسنته الوحيدة أنه يسمح لأصحابه أن يتوهموا أن شخصًا آخر هو الذى يقوم بالطهى (والفضل يرجع للميكروييف والوجبات الجاهزة، والتى غالبًا ما تكون كذلك).

وما زال ما هو أسوأ فمقاييس المساحات المنزلية البريطانية تعانى انكماشا. وحتى البيوت العائلية المقامة حديثا غالبًا ما يكون بها مطبخ أصغر من أن يستوعب التجهيزات الأساسية مثل الثلاجة والغسالة، ولندع جانبا طاولة الطعام.(٨٠) وتبين متوسطات الأرقام التى جمعت من ١٠ أقسام إدارية فى لندن أن الحد الأدنى لحجم المطبخ لسكان ثلاث غرف هو فقط ٦,٥ مترا مربعا.(٨١) حاول تناول غذاء عائلى فيه. فمقاييس المساحات السكنية البريطانية واحدة من أصغر المقاييس فى أوربا، ولا تنظمها حكومة مركزية منذ منتصف ثمانينيات القرن العشرين على أساس أن مساحة المسكن" أمر يعود إلى حكم السوق لدى الذين يبنون، فى ضوء تقييمهم لحاجات عملائهم "(٨٢) وهكذا من المفترض أن ترعانا كالعادة قوى التجارة القديمة. إلا أنها لا تفعل ذلك. وقد وجد تقرير سنة ٢٠٠٣م لمجموعة الإسكان العام استياء واسع النطاق تجاه مقاييس كل نماذج الإسكان بما فى ذلك الشكوى العامة المشتركة حول صغر حجم المطابخ الأكثر من اللازم.(٨٣)

وبمثل هذه المساحات السكنية، فإن المطابخ أصبحت تحت التهديد أكثر من أى وقت - ولا يساعدنا فى ذلك الموقف الغامض الذى نتخذه . وعلى الرغم من الدليل على أن معظم الناس ينظرون إلى المطابخ على أنها "قلب المنزل"، فإنه لا يوجد إجماع فى الرأى حول ما يعنيه ذلك.(٨٤) ووفقا لتقرير عمدة لندن حول مقاييس مساحة الإسكان، فإن التخبط يسود حتى بين بناة المنازل:

"... هناك عدم تيقن مستمر حول إذا ما كانت مساحة المطبخ فى حاجة أن نحافظ عليها، أو من الممكن تخفيضها (هل تطهى الوجبات فقط فى الميكروويف أم ما زالت هناك حاجة للحلل (أوعية الطهى) ومساحة لإعداد الطعام؟) أو (هل تحتاج المنازل التى تستخدم أجهزة أكثر) إلى الزيادة.(٨٥)"

(*) جوزيف روينترى هو باحث وسياسة بريطانى ، كان يبحث عن طريقة أفضل لفهم الصعوبات الاجتماعية مثل الفقر والمساكين الفقيرة، وباحثا عن طرق للتغلب عليها. أسس المؤسسة ١٩٠٤ .

وفى غيبة أى مفهوم واضح عما هو المفترض أن يكون عليه المطبخ - ولا حتى جهود متضافرة لاكتشاف ذلك- فإن الموقف الافتراضى لصناعة الإسكان هو أن تظل أصولها كما كانت فى الماضى، وهو بناء المنازل بمطابخ تتناقص على الدوام. والنتيجة هى أننا لم نعد نبنى ما أطلق عليه روينترى فاونديشن(*) (Rowntree Foundatian) "بيوت مدى الحياة" مساكن قادرة على تلبية الحاجات طويلة المدى لساكنيها(٨٦) وبافتراض أن الناس لن تقوم بالطهى لأنفسهم فى المستقبل، فإننا نخفض من خياراتنا. ومعظمنا بصراحة لا يقوم الطهى الآن، وكلما زاد انكماش مطابخنا، كلما أصبحت رغبتنا أقل فى محاولة ذلك .

ما هو سُمَّك

قد يكون الطهى عملية من المحتمل شاقة بدون المعرفة الأساسية التى كانت من المسلمات عند أجدادنا. ويتزايد عدد الناس الذين يجدون أن الفكرة نفسها مرعبة. فالخوف من الوقوع فى الخطأ- وإلى أبعد مدى، حدوث تسمم للإنسان نفسه- كاف ليجعل الكثيرين حتى لا يحاولون. وكما لاحظت جوانا بلايثمان (Joanna Blythman) فى كتابها الحديث "بريطانيا والغذاء الردىء" أن الموقف الآن يطبع فى أذهان أطفال المدارس البريطانية بالتكرار منذ سن السابعة. و يبحث البرنامج الحكومى للتحكم فى رسالة الصحة العامة للغذاء، وهو مصدر تفاعلى صدر عن وكالة المعايير الغذائية، يبحث لتعليم الأطفال خطورة الغذاء، وذلك بدعوتهم للمساعدة فى "إبادة مسببات الأمراض (كتب Pathogens بحرف P كبير للأهمية) وإنقاذ الجنس البشرى من التسمم الغذائى"(٨٧) وهو نوع الأشياء التى بصعوبة قد تغرى الجيل الجديد من الطهاة بدخول المطبخ.

استحدثت صناعة الغذاء طريقة لإقناع الذين منا على شفا الطهى، ألا يزعجوا أنفسهم. فعبارة "الجاهز للطهى" تتفاوت من M&S أطبخ! إلى ويتروز Waitrose سهل وتتكون من بعض المكونات الخام المرتبة داخل أكياس شفافة تسمح لنا برؤية صدر

دجاجة داخلها وبجواره غصن زعتر وكيس من الصلصة. وقد ظهر لأول مرة سنة ٢٠٠٤، تتخاطفها الأيدى من على الأرفف، ليس لأنها على الأقل تخمد مخاوف الناس عما هو بداخل الكيس. ومع ذلك، مهما كان مكتوبا على الواجهة، فإن "الجاهزة للطهى" ليس لها علاقة بالطهى. فعلى موقع ويتروز على الإنترنت هناك ضمنيا ما يلى: وجباتنا الجاهزة مصممة طبعًا لتجعل حياتك سهلة لكننا أيضًا متحمسون تجاه جعلها فى جودة الطعام الذى قد تعده لنفسك - إذا كان لديك الوقت لذلك " .[٨٨]

وتعشق السوبر ماركت إقناعنا بأنه ليس لدينا الوقت لنطهو طعامنا. إلا أن هذا هراء طبعا فلم يكن قط لدينا أوقات فراغ مثل الآن؛ إلا أننا نفضل فقط أن نمضيها فى أعمال أخرى. وحقيقة، القليل من أهل البيت لديهم ربات بيوت متفرغات طول الوقت لإدارة المنزل- بل حتى الأمهات العاملات اليوم لديهن وقت أكثر من نظيراتهن فى الجيل الماضى. ويخبرنا القليل من الرياضيات البسيطة أن تلك الوجبات النيئة المعدة للطهى ليست جاهزة تماما، بل هى سعادة قصوى لهذه السوبر ماركت: فقد ذهبوا بالقيمة المضافة "إلى أقصى درجة من الفحش". فأن ندفع لشخص ما لكى يقوم بطهى طعامنا شىء، أما أن ندفع لهم لكى يضعوا صدر الدجاجة بجوار غصن الزعتر؟ إنه جنون مباشر. وقد عدنا ثانية إلى بيتى كروكر .

وتبعات عدم الطهى أكثر خطورة بكثير مما كانت عليه منذ جيل مضى . ففى مجتمعنا الصناعى الحضرى، الطهى هو الفرصة الوحيدة التى يملكها معظمنا للتحكم بعض الشىء فى ما نتناوله، بكل ما يعنيه ذلك. فليس الطهى هو مجرد ما يدخل إلى المطبخ. إنه النقطة المحورية فى السلسلة الغذائية: النقطة التى يمكن القول بأنها تؤثر فى كل شىء آخر فى هذه السلسلة .

وللغرابة، فإن الشىء الأكثر احتمالاً أن يدفع بنا ثانية إلى مطابخنا هو ثورة الوجبات- الجاهزة نفسها. فالآن، حيث لم نعد نقوم بالطهى لأنفسنا، أصبح الطهى لأول مرة فى التاريخ أمرًا لطيفا . وقد صار بسرعة وسيلة عامة لتمضية أوقات الفراغ

بين الحضريين والأثرياء فى بريطانيا، حتى بين الرجال- وهذا فى الواقع تاريخيا لأول مرة. وترتفع باستمرار أعداد الذين يعتبرون أنفسهم هواة طعام بيننا، وهى أخبار سارة بالنسبة للمنتجين الحرفيين. فى سنة ١٩٩٠ كان هناك أقل من ١٠ أسواق للمزارعين فى بريطانيا، أما اليوم فهناك أكثر من ٥٠٠، وأخذ إنتاج الطعام المعد يدويا فى الازدهار. تقول باتريشيا مايكلسون (Patricia Michelson) وهى قبل كل شىء أحد تجار الجبن الحرفيين، تقول أن عدد المنتجين فى بريطانيا كان يهوى ساقطا منذ عقد مضى، لكنه أخذ يزداد بسرعة منذ أصبح الجبن البريطانى راسخا على الخريطة.[٨٩]

ومع أنه على الرغم من التحول الحديث إلى هواة الطعام فى بريطانيا، إلا أننا ما زلنا بعيدين عن امتلاك ثقافة غذاء "رأسية" فى هذا البلد- تلك الثقافة التى تتخلل كل طبقة فى المجتمع. وللوصول لذلك، علينا اتخاذ إجراء راديكالى: ولنقل شيئًا ما على منوال إرساء فصول إجبارية عن الغذاء والطهى (بدلاً من مجرد التسمم) فى المدارس الابتدائية. فالقليل من الوالدين اليوم لهم اهتمامات أكثر بالطهى، لذا فإن توقعنا منهم أن يعلموا ذريتهم لهو أمل بائس. وإذا كانت الحكومة البريطانية مهتمة بالفعل بتحسين صحة الأمة ، فعليها استخدام المدارس الابتدائية ليس لتعليم الأطفال كيف يقومون بالطهى فقط، بل كذلك التأثيرات البعيدة للغذاء.[٩٠] وبجعلنا الأطفال الصغار يقومون بتنمية غذائهم الخاص وطهى وجبة طعام الغذاء الخاصة بهم، فإن ذلك سيكون الطريق العظيم لتغلبهم بشكل كبير على خوفهم من الغذاء، كما يعنى ذلك تقديمهم إلى مدى كامل من القضايا المرتبطة بالغذاء، مثل تفهم التنوع العرقى، والبيئة والسمنة. وفى الحقيقة من الصعب التفكير فى موضوع هام لا يمكن تعلمه جيداً فى المطبخ .

ويتطلب الطهى مثل الكلام والكتابة، تعليما- وكذلك مهارات أساسية مثل الآخرين، ويصبح سهلا بمجرد أن تعرف كيف تقوم به. وإذا تمت ممارسته بانتظام، فإنه سيصبح غريزيا يمكن القيام به بنصف وعى، بينما تتبادل الحديث مع الأصدقاء، أو تراقب الأطفال، أو تستمع إلى الراديو، أو تفكر فى الجملة التالية من كتابك. أى عندما يصبح الطهى مفيدا أو ساراً؛ عندما لا يقتطع كمية كبيرة من الوقت. وفى بداية القرن

الواحد والعشرين، أصبح هناك تصور متنامى بين مجموعة محدودة من أثرياء الطبقة الوسطى البريطانيين أن الطهى هام وممتع. والبراعة الحقيقية هى فى إيجاد طريقة لنشر هذا التصور. وقد تكون نتيجة مثل هذا التحول فى المواقف مدوية- بل حتى ثورية. فهى قد تجعل هناك اختلافا حيويا فى كل حياتنا خلال القرن القادم. فلم يعتقد قط أى جيل فى التاريخ أن الطهى لطيف. وربما بمساعدتنا، ستكون نعمة النجاة للجيل القادم أنهم سيكونون أول من يفعل ذلك .

هوامش الفصل الرابع

(١) James Boswell, Lournal of a Tour of the Hebrides مقتبسة في كتاب Michael Symons, A History of Cooks and Cooking, University of Illinois Press, 2004, p.34.

(٢) كانت زيارتي لسافوي منذ عدة سنوات وقبل التجديدالكبير له سنة ٢٠٠٨

(٣) Grimod de la Reyniere, Almanach des Gourmands, vol.4, p.47, quoted in Rebecca L. Spang, The Invention of the Restaurant, Harvard, 2000, p.163.

(٤) Emil Petrie, "Feeding frenzy: convenient cuisine", The Money Programme, BBC2, 6 October 2006, http://news.bbc.co.uk/1/hi/business/5407472.stm

(٥) انظر Carlo Petrini, Slow Food Nation, Rizzoli, 2007, pp.164-76.

(٦) من مقابلة مع أحد مطوري الإنتاج ومستشار التغذية في M&S سنة ٢٠٠٦

(٧) الدهون المهدرجة، أو المعروفة باسم دهون محورة كيميائيا، وتستخدم على نطاق واسع في الصناعات الغذائية منذ بداية القرن العشرين. وهي أرخص من الدهون المشبعة وعمرها في التخزين أطول، إلا أنها ترتبط بارتفاع نسبة الكولسترول وأمراض القلب. وقد أزال كل من M&S و Waitrose الدهون المهدرجة سنة ٢٠٠٦ وأعلن سنسبري عزمه التخلص منها. وفي ديسمبر أعلن العمدة جولياني أنه سيحظر استخدامها في نيويورك - الأمر الأسهل قولا وليس فعلا.

(٨) لم أفهم أبدا لماذا دأب الكثير من الطهاة على إعطاء وصفات للبطاس المشوية تضمنت كل أنواع "الحيل" لجعلها منفوشة ومقرمشة، دون أن يحددوا أهم شيء: نوع البطاطس الواجب استخدامها. كانت بطاطس الملك إدوارد هي المثالية.

(٩) انظر http://news.bbc.co.uk/onthisday/hi/dates/stories/april/1/newsid_2819000/2819261.stm

(١٠) Jamie's School Dinner, Channel 4, 2005.

(١١) انظر Stephen mennel, All Manners of Food, First Illinois Paperback, 1996,pp.309-10.

(١٢) Leonard Woolley, Excavations at Ur: a record of twelve years'work, London, Ernest Benn, 1954, p.104,

(١٣) Symons, op. cit., p.311.

(١٤) William Fitzstephen, Description of London (c.1175), quoted in George Dodd, 1856, p.26. See also Xavier Baron, London 1066 - 1914: Literary Sources and Documents (3 vols.), Helm Information, East Sussex, 1997, p.56.

(١٥) Ned Ward, The London Spy, quoted in Edwina Ehrman, Hazel Forsyth, Lucy Peltz, Cathy Ross, London Eats Out: 500 years of Capital Dining, Museum of London, 1999, p.40.

(١٦) George Orwell, Down and Out in Paris and London , Penguin, 1986, p.67.

(١٧) هناك استثناءات – فعلى سبيل المثال هناك تقليد قوى لمحترفات الطهى من الإناث منذ القرن السابع عشر فى انجلترا – إلا أن عملهن كان يقتصر عموما على إدارة المنازل والإشراف على النزل – وليس إبداع الطهى. انظر Mennell, op. cit., pp.95-8

(١٨) ومع ذلك، كان استخدام المكونات القيمة مثل السكر ربما يكون قد تم تحت إشراف سيدة المنزل.

(١٩) انظر James P. Johnston, A Hundred Year Eating : Food, Drink and the Daily Diet in Britain Since the Late Ninteenth Century, Gill and Macmillan, McGill-Queen's University Press, 1977, p.13.

(٢٠) تم إنتاج مسحوق صلصة اللحم تحت إسم بيستو لأول مرة سنة ١٩٠٨، و Bisto (Browns, sea-sons. Thickens, كلها فى واحدة)، وبدأت إعلانات التلفزيون فى ستينيات القرن العشرين.

(٢١) حاول عالم الاجتماع الأنثروبولوجى كلود ليفى-ستراوس تحليل الحالة الاجتماعية للطعام وذلك بتكيب مثلث للطهى يتكون من المادة الخام والمطبوخة والفاسدة ثم تحليل الروابط بينهم. انظر Claude Levi-Strauss, "The Culinary Triangle", 1966, Partisan Review pp. 586-95.

(٢٢) ما زال مثل هذا العزل المنزلى موجودا فى الثقافات العربية . انظر Richard Sennett, Flesh and Stone, Faber and Faber, 1996, p.74.

(٢٣) انظر فصل ٣

(٢٤) من أجل مناقشة تفصيلية للتقى أثينا، انظر Oswyn Murray (ed.), Sympotica: a Symposium on the Symposion, Clarendon Press, Oxford 1990.

(٢٥) Athenaeus, The Deipnosophists, 137f; 2:129, quoted in Symons, op. cit., p.35.

(٢٦) من أجل تحليل اجتماعى تفصيلى للبيت الرومانى انظر Andrew Wallace-Hadrill, "The Social Structure of the Roman House", Papers of the British School at Rome, 56 NS 43 (1988), pp.43-97.

(٢٧) انظر Mennell, op. cit.,pp. 102-3.

(٢٨) Maestro Martino, The Art of Cooking: The First Modern Cookery Book, Luigi Ballerini (ed.), trans. Jeremy Parzen, California Studies in Food and Culture 14, 2005, pp.77, 114.

(٢٩) مقتبس فى Mennell, op. cit., p.96

(٣٠) ريليفيه كانت أطباق كبيرة من اللحم أو السمك المطبوخ ببطئ؛ كانت المقبلات تقدم حولها؛ وكانت الأطباق التى تسبقها تقدم فى أطباق أصغر؛ ثم تأتى أطباق الحلوى الأخف أو الأطباق لذيذة الطعم التى تقدم بين أصناف الطعام.

(٣١) Isabella Beeton, The Book of Household Management, London, Cassell & Co., 1861, reprint 200, p.905.

(٣٢) J. E. Panton, From Kitchen to Carrett, quoted in Roy Strong, Feast: A History of Grand eating, Jonathan cape, London, 2002, ;p.293.

(٣٣) Manners and Tone of Good Society, and Solicisms to be Avoided, by a Member of the Aeistocracy, Frederck Warne and Co., 1885, quoted in Strong, op. cit., p.294.

(٣٤) مقتبس في Mennell, op. cit., p.309.

(٣٥) انظر Keith Thomas, Man and the Natural World: Changing Attitudes in England 1500 - 1800, Allen Lane, 1983, p.297.

(٣٦) انظر Tristram Stuart, The Bloodless Revolution: Radical Vegitarians and the discovery of India, Harper Press, 2000, p.423

(٣٧) مقتبس في Thomas, op. cit., p.300.

(٣٨) John Ruskin, Sesame and Lilies, 1865, quoted in John Burnett, A Social History of Housing, 1815 - 1970, Methuen, London, 1986, p.197.

(٣٩) Robert Kerr, quoted in J.J. Stevenson, House Architecture, Macmillan, London, 1880, vol. 2, p.78.

(٤٠) Ibid., pp82-3.

(٤١) Robert Kerr, The Gentleman's House, John Murray, London (1864), 2nd edn, 1865, p.210.

(٤٢) انظر Burnett, op. cit., pp.70-7.

(٤٣) كان أحد البدائل هو "شقق متعهدى الطعام" - تجمعات من الشقق تمد خدمات تقديم الطعام للفنادق. وكان المقيمون إما أن يختاروا ما يأكلون فى غرفة طعام واحدة أو يأخذون وجباتهم إلى شققهم.

(٤٤) Catherine Beecher, A Treatise on Domestic Economy, Hrper, 1842, p.62.

(٤٥) Ibid., p.143.

(٤٦) نوقشت فكرة البانوبيتيكون بما يحتوى من رسالة، الترتيب والطاعة، بواسطة مايكل فوكولت فى التهذيب والعقاب: The Birth of the Prison, Peregrine Books, 1985.

(٤٧) واصل باستير أبحاثه ليبتكر أفضل العمليات المعروفة : البسترة وهى تستخدم على مستوى العالم اليوم.

(٤٨) Quoted in Annegret S. Ogden, The Great American Housewife: From Helpmate to Wage-earner 1776-1986, Greenwood Press, Westport, Connecticut and London, 1986, p.141.

(٤٩) Quoted in Barbara Ehrenreich and Deirdre English, For Her Own Good: 150 Years of the Expert's Advice to Women, Pluto Press, London, 1979, p.143.

(٥٠) Christine Frederick, Efficient Housekeeping, or Household Engineering: Scientif- ic management in the Home, George Routledge, 1915, p.22.

(٥١) Ibid., p. 46.

(٥٢) Ibid., p.93.

(٥٣) Nick Bullock, "First the Kitchen: Then the Façade", Journal of Design History, Vol.I, No.3/4 (1988), pp. 177-92.

(٥٤) Grete Lihotzky in Schlesisches Heim (Silesian Home), 8/1921, p.217.

(٥٥) Le Corbusier, "The Hour of Architecture", in The Decorative Art of Today, trans. James I. Dunnett, The Architectural Press, 1987, p.132.

(٥٦) Le Corbusier, Towards a New Architecture, trans. Frederick Etchells, The Archi- tectural Press, 1972, p.115; and Le Corbusier, The Decorative Art of Today, op. cit., p.188.

(٥٧) انظر Mark Wigley, White Walls, Designer Dresses: the Fashioning of Modern Ar- chitecture, MIT Press, London, 1995, pp.3-8.

(٥٨) Le Corbusier, The Decorative Art of Today, op. cit., p.188.

(٥٩) F.R.S. Yorke, The Modern House, The Architectural Press, London, 1934, p. 32.

(٦٠) Lesley Jackson, "Contemporary": Architecture and Interiors of the 1950s, Phai- don, 1994, p. 83.

(٦١) وكصدى لكتاب الكتيبات الفكتورية المرشدة، اقترح لي كوربسيير وضع المطبخ على السطح لتجنب الروائح: يمكن بالكاد اعتبار ذلك الحل العملي المتوقع"للآلة المخصصة للعيش فيها"

(٦٢) انظر Reyner Banham, Theory and Design in the First Machine Age, The Archi- tectural Press, London, 1960, pp.305-19.

(٦٣) Jun íchiro Tanizaki, in Praise of Shadows (1933), trans. Thomas J. Harber and Edward G. Seidensticker, Jonathan Cape, London, 1991, p.20.

(٦٤) انظر Harvey Levenstein, The Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America, Oxford University Press, 1993, p.34.

(٦٥) Ibid., p.32.

(٦٦) Ibid., p.37.

(٦٧) Ibid., p.102.

(٦٨) George Nelson and Henry wright, Tomorrow's House - A Complete Guide For the Home-builder, Simon and Schuster, New York, 1945, p. 72.

(٦٩) Ibid., p.75.

(٧٠) Pat Mainardi, The Politics of Housework, Redstockings, 1970, quoted in Joanna Blythman, Bad Food Britain, Fourth Estate, 2006, p.72.

(٧١) سماش، وجبة من البطاطس المهروسة والتى أصبحت شائعة نتيجة لإعلان تلفزيونى عبقرى تم فيه تصوير مجموعة من القادمين "من الفضاء" معدنيين يسخرون ممن هم على الأرض من طرقهم العتيقة لتقشير البطاطس وغليها وهرسها مع الزبد واللبن.

(٧٢) IGD Convenience Retailing Market Overview Factsheet, http://www.igd.com/ - CIR.asp?menuid=51&cirid=109

(٧٣) مقتبسة فى Andrew Seth and Gegffrey Randall, The Grocers: The Rise and Rise of the Supermarket Chains, Kogan Page, London, 1999, p.125.

(٧٤) Eating Habits - Pan European Overview, Report by Mintel, December 2002.

(٧٥) Eating Habits - Scratch vs Convenience Cooking Report by Mintel, June 2005.

(٧٦) يعقد مؤتمر الأرض الأم (تيرا مادر) فى تورينو مرة كل عامين

(٧٧) WRAP, Understanding Food Waste, March 2007, p.13.

(٧٨) مقتبس فى .Ibid., p.13

(٧٩) طراز B من سوء التغذية هو المرض الجديد لفقراء الحضر – انظر الفصل ه

(٨٠) Mulholand Research & Consulting, Perceptions of Privacy and Density in Housing, Report on Research Findings Prepared for the Popular Housing Group, August 2003, p.100. See also Housing Space Standards, Mayor of London, August 2006, pp.47, 138.

(٨١) Housing Space Standards, op. cit.,m Appendix 9, p.24.

(٨٢) PPG3 (1992), quoted in ibid., Appendix 9, p.2.

(٨٣) Mulholand Research & Consulting, op. cit., p.100.

(٨٤) Commission for Architecture and the Built Environment (CABE), What Home Buyers Want: attitudes and decisions making among consumers, 2005, p.20.

(٨٥) Housing Space Standards, op. cit., p.42.

(٨٦) انظر the Joseph Rowntree Foundation website, http://www.jrf.org.uk/housingandcare/lifetimehomes/

(٨٧) Blythman, op. cit., p.196.

(٨٨) http://www.waitrose.com/food_drink/foodexpertise/readymeals/index.asp

(٨٩) Patricia Michelson, The Cheese Room, Penguin, 2001, p.16.

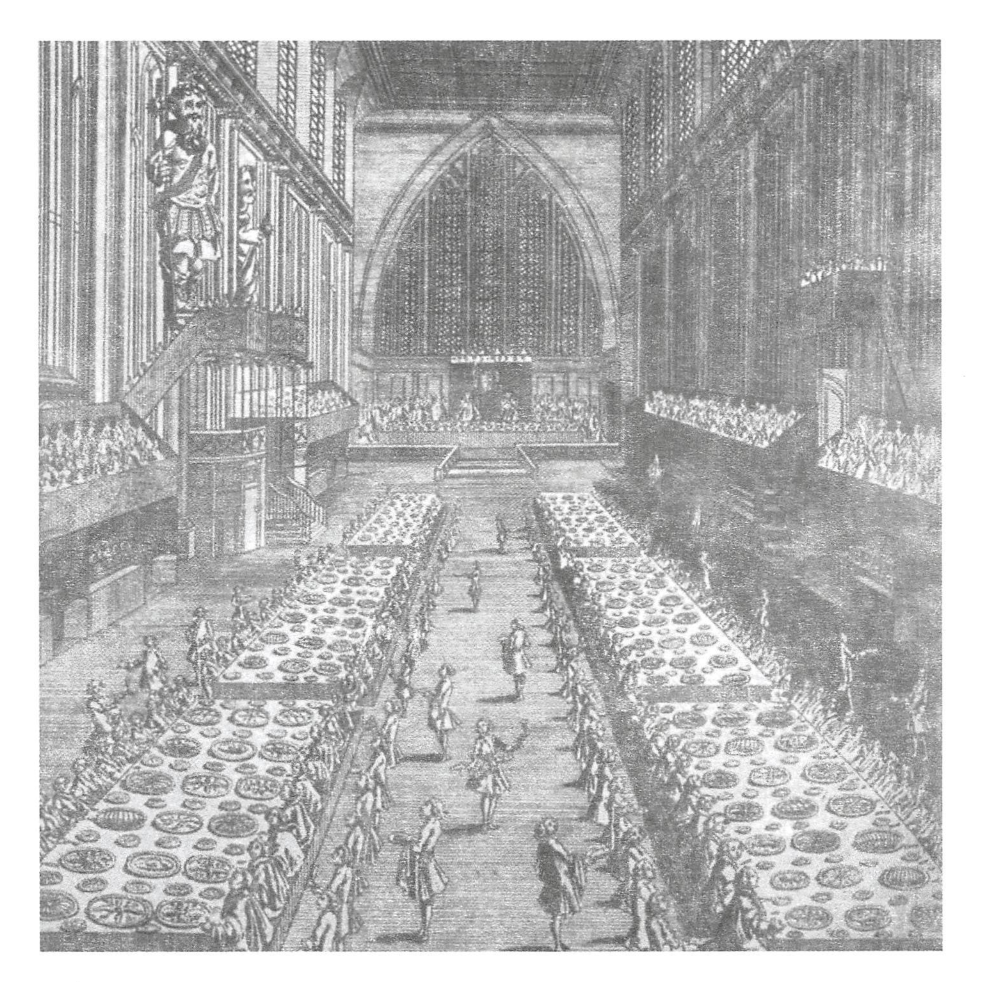
(٩٠) أعلنت الحكومة فى يناير ٢٠٠٨ أن دروس الطهى الإجبارية للأعمار من ١١ إلى ١٤ سنة سيتم إعادة تقديمها بالرغم من أن مستويات التمويل كانت ضئيلة.

الفصل الخامس

حول المائدة

يعتمد مصير الأمم على الطريقة التى يأكلون بها ...

جين أنثيلم بريلات ـ سافارين(١)



مأدبة لورد ماريور سنة ١٧٦١ . ويظل العيد السنوى فى مبنى البلدية حدثا سياسيا هاماً

قاعة وسط المعبد Middle Temple

ليست قاعة وسط المعبد من النوع المتوسط من غرف المائدة الخاص بك. إنها غرفة من طراز تيودور التى تفرض نفسها ولها سقف مزدوج الأقواس (Double Hammer beam) الذى يعلو بمقدار٤٧ قدما فوق الأرضية المغطاة بالألواح، وكانت القلب لنُزُل وسط المعبد، وهو أحد أربعة نُزُل فى المحاكم فى لندن منذ أيام إليزابيث. وقد تم استعادة حوائطها الرائعة الحميمة المكسوة بالبلوط بعد الدمار الكبير أثناء الحرب العالمية الثانية، وتزود بستارة خلفية هادئة المعاطف ذات الألوان الزاهية لجموع خريجيها المتميزين العديدين. وفى الطرف البعيد للقاعة توجد الطاولة Bench Table، فى كوشة تتسع لعدد ٢٩ مقعداً مرتفعاً من البلوط المقطوع من شجرة واحدة من غابة وندسور، وجىء به بطريق نهر التايمز على مركب لنقل البضائع . ومن المفترض أنه هدية من إليزابيث الأولى، والمنضدة هى التى يجلس إليها أعضاء نقابة المحامين وأعضاء برلمان النزل المنتخبين، ومعظمهم "يسطع" على قمة المهنة القانونية .[٢] وخلف أعضاء نقابة المحامين معلقة سلسلة من الصور الملكية، وفوق منتصفها بالضبط - تشارلز الأول على حصان فى منظر حزين مستسلم - هناك شارة شعار النزل، الحمل والعلم. وأمام منضدة المقاعد المرتفعة تقف الخزانة، وهى منضدة شرقية مهداة إلى النزل من أحد ألمع أعضائه، سير فرانسيس دراك وهى مصنوعة من باب فى سفينة "الغزالة الذهبية" "Golden Hind" ويلى الخزانة طاولة القدماء "حيث يتناول أقدم ثمانية محامين فى القاعة طعام الغذاء منذ ١٥٩٥ والأشياء الوحيدة التى لا تستحق ذكرها فى الحواشى التاريخية هى المناضد البلوط الضيقة حيث يجلس الأعضاء العاديين فى النزل.

وبارتباطاتها الملكية، وسقفها المهيب، وصورة شعارها (بدون ذكر القطعة الغريبة من سفينة القراصنة) فإن قاعة وسط المعبد لها نسب لا يمكن إنكاره. فقد شهدت على مدار أكثر من أربعة قرون، الحياة الشرفية الاجتماعية والعلمية لواحدة من أعظم المؤسسات فى لندن ولا يمكن تصور أن يسىء أحد السلوك بين الجدران المقدسة لهذه المؤسسة وتحت البصر الخرزى للقانون- الأمر الذى جعل من أول وجبة لى هناك شيئًا مثل الاختبار. كان صديقى نيك Nick هو السبب فى تناولى الغذاء هناك، وهو الذى بعد حياة ناجحة فى مهنتنا العمارة، قرر أن يصبح محاميا أمام المحاكم العليا. وكما تتوقعون، فقد أدخله ذلك فى كثير من العمل الشاق، لكنه تضمن كذلك شيئًا كان توقعه بالأحرى أقل: حضوره ليس أقل من ١٨ غذاء رسمياً فى القاعة. وعندما سألنى نيك أن أصحبه فى أحد هذه الأعياد الإجبارية، فكرت فى البداية أنها قد تكون ليلة خروج ومرح، إلا أننى أيقنت حالاً خطئى عندما حذرنى صديقى بأن على أن ارتدى ملابس رسمية، وأن أتوقع بعض الطقوس التفصيلية (والتى هى غير محددة)؛ ولذا كان لدى بعض الخوف عندما التقيت بنيك على الدرج الأمامى، ودخلنا معا إلى القاعة. وهو مرتديا رداء يصل إلى ركبتيه، بينما كنت أضع طقم الجنازات- وفى رفقة ٢٠٠ شخص يرتدون بنفس الطريقة كانوا بالفعل قد اتخذوا أماكنهم حول المناضد. وحالما اندفعنا نحو آخر مقعدين خاليين ضرب رئيس الخدم عصاه على الأرض ودعانا جميعا أن نقف ونواجه الحجرة، حيث كان أعضاء نقابة المحامين يخطرون متألقين فى أروابهم الحريرية فى موكب جليل تجاه طاولتهم، ثم صوت يقول صلاة المائدة Grace باللاتينية ، وجلسنا جميعًا .

وجدنا أنفسنا أنا ونيك فى مواجهة محامية شابة ومحام أكبر كثيراً، أنقذنى الأخير عندما بدأ يشركنا فى الحديث والنقاش مباشرة. وحيث إنه يبدو وكأنه الوحيد من بيننا الهادئ الذى اعتاد هذه الحفلات، فقد كنا سعداء أن ندعه يتولى القيادة، وعندما قدموا أول طبق- حساء أخضر متجانس - بدا أنه من الطبيعى أن يكون هو أول من يقدم له الطبق وأول من يرفع ملعقته . استمر هذا النسق طوال المساء، وفى لحظة ما بزغ فى ذهنى أن كل هذا الإجراء كان بشكل ما مشفرا: فلا يمكن أن يكون

هناك تفسير آخر لهذا المزيج الغريب من تفصيلات السلوك والطعام الفاتر الذى كان بالوجبة. وبينما كان مضيفنا مستمراً فى سلوكه وكأنه كان يقود نوعا من النقاش بيننا، استمر الطعام من سىء إلى أسوأ: فبعد الحساء الذى بلا طعم، تمتعنا بلحم الضأن الرمادى ومعه خضروات مثقلة بالماء وصلصة نعناع صناعية، ثم تبع ذلك كعكة الفواكه ذات الطعم الكميائى وعليها الكريم الاصطناعى- لم يكن ذلك نوع الطعام الذى يستحق أن تتأنق فى ملبسك من أجله .[٣]

وفيما عدا زجاجة البوردو التى اشتراها نيك لنبتلع بها الطعام، فقد كانت الوجبة تشبه قليلا ما كان بالمدرسة، الأمر الذى اكتشفت أنه بشكل أو آخر كان كذلك بالضبط . وما لم أكن مرتعبة بما أحاطنى، ربما كنت قد لاحظت مبكرا أن الطاولة التى جلسنا إليها كانت مقسمة إلى مجموعات من أربعة أفراد، بحيث كانت الأطباق الجانبية على الجوانب بالتبادل، ولذا كونت سلسلة من الحواجز الطبيعية. كانت تعرف هذه المجموعات من أربعة أفراد باسم "ميس" وهى الرفقة المخصصة لصحبة الإنسان على الغذاء فى النزل ، ويحرم الحديث إلى أى أحد من ميس مجاور، فيما عدا أن تسأل عن الملح . والمحام الأقدم فى كل ميس والذى يجلس أقرب إلى طاولة المقاعد العليا فى مواجهة الحجرة يعين " كابتن الميس " لهذا المساء، وواجبه أو واجبها أن يجعل الأصغر منه يشعرون بالترحيب، أن يديروا المناقشة حول مواضيع مثيرة، وتشجيع كل فرد ليعبر عن رأيه. وباختصار، من المتوقع منهم أن يسلكوا كمضيفين ومستشارين ومعلمين طوال الوجبة.

وهذا النظام قديم قدم المهنة القانونية نفسها، ويعود إلى القرن الرابع عشر، عندما حلت نزل المحاكم محل رجال الدين كحكام للقانون الإنجليزى. كانت النزل فى الأصل تدار مثل الجامعات، بساحاتها الداخلية، وأبوابها التى تغلق والمصليات والمكتبات وقاعات الطعام، بكل ذلك كانت تشبه كليات أكسفورد وكمبريدج، أولئك الورثة التعليميين العظام لرهبنة العصور الوسطى. وفى حالة المعبد الوسيط، فإن ميراث

الرهبانية واضح: كان الموقع ينتمى يوما ما إلى فرسان الهيكل، والذين عنوانهم الحمل والعلم، وهى الشارة والمصلى الذين تبنتهم النزل.[٤] وحتى البنية الاجتماعية للنزل تنبع من الرهبان المحاربين : عادة الفرسان فى العيش والأكل مع بعضهما فى أزواج، من أجل الرفقة والنظام، وهى أصل نظام الغرف والميس الذى ما زال محامو المحاكم العليا يتناولون طعامهم تبعا له.[٥]

ومنذ البداية كان تناول الطعام جزاء متكاملا مع الحياة فى النزل. كان المتوقع من الطلاب أن يبقوا (يقيموا) فى الموقع ويتناولون الوجبات بانتظام فى القاعة، حيث كان: أحد محامى المحكمة العليا المعين خصيصا، القارئ ، يتلو بنوداً من القانون، أو يرأس أى محاكمة وهمية حيث يمكن للطلاب أن يختبروا مهاراتهم. إلا أنه مع وصول الكتب المطبوعة فى القرن السادس عشر شهد التدريب الرسمى انحدارا، وبحلول القرن السابع عشر قضى عليه كلية. يلجأ الطلاب إلى تناول الغذاء فى القاعة ببساطة لمحاولة تعلم بعض الأشياء من القدامى، ومنذ ١٧٩٨ ، تم التصديق على هذا النظام رسميا بإدخال تناول الغذاء إجباريا - وهى الحركة التى لم تفعل سوى القليل لسمعة النزل، حيث إنها تركت الانطباع (وهو فى الأساس صحيح) بأن السادة يستطيعون تناول الطعام فى طريقهم إلى المنصة.[٦] وقد أعيد إدخال المحاضرات الرسمية فى سنة ١٨٥٢، إلا أنه عندئذ، كان تناول الغذاء الإجبارى يعتبر أثمن من أن يفقد .

على الرغم من أن طلاب مهنة المحاماة الحديثة يتلقون تدريبا أكثر بالأحرى من زملائهم من القرن السابع عشر، إلا أن حضورهم للغذاء ما زال يؤخذ بكل جدية فى الحقيقة. ولدى الوصول إلى القاعة لا بد من تسليم البطاقات إلى رئيس الخدم، وبمجرد وصول أعضاء نقابة المحامين إلى القاعة، لا يستطيع أحد المغادرة دون تصريح كتابى من أمين الصندوق" وإلى أن يتم تناول الطبق الثانى (قد يرغب الناس ذوو التصرفات العصبية والذين يفكرون فى دخول المهنة القانونية، قد يرغبون فى إعادة التفكير مرة أخرى) . وكما ينص اقتباس من كتاب قواعد المعبد الوسيط الجارى، فإن مخالفات الإتيكيت تؤخذ بنفس الجدية :

"... إذا اكتشف أى خروج على النظام أثناء أى طبق، فعادة يقوم الأقدم بإرسال مذكرة بذلك، ويفضل أن تكون باللاتينية، إلى أمين الصندوق أثناء تناول أعضاء نقابة المحامين لطبق الحلو "وبتواضع" يلفت الانتباه إلى الإهمال ويطلب ترضية "توقيع الجزاء". وعادة ما يتخذ ذلك شكل زجاجة نبيذ يقدمها المذنب إلى القدامى.(٧)"

تؤدى طقوس تناول الغذاء فى نزل المحكمة غرضا عمليا على الرغم من التوبيخ باللاتينية والأربعين بالمائة من الاعتذارات، فمحامو المحاكم العليا يحتاجون أن يكونوا حادّى الذهن والذكاء، واثقين من أنفسهم ومقنعين ودمثين- وهى المهارات التى لا يعلمها لهم أى كتاب دراسى. وتقدم وجبات الغذاء فى القاعة إلى الطلاب فرصة لاختبار طباعهم وذلك بالمناقشات والجدال والتحديات، فى مواجهة ما يمكن أن تلقى به الحياة فى المحكمة فى طريقهم، كما تجعل هذه الوجبات الأعضاء القدامى أعضاء النزل دائما مستعدين. وحتى القاعدة التى تبدو وحشية فى تحريمها التواصل بين الميسات، فإن لها غرضا فهى تجبر الطلاب ليتعلموا كيف يتواصلون مع أى من كان وتصادف أن جاء مجلسه بجوارهم. وفوق كل ذلك، فإن المهنة القانونية شبكة اجتماعية، وكما أقرت النزل على مدى قرون، ليس هناك طريقة أفضل للاجتماعيات- أو التشابك- من المشاركة فى الوجبات بانتظام مع أناس آخرين .

وليمة عتيقة

لا حاجة للقول بأن معظم الوجبات فى بريطانيا اليوم بعيدة تماما عن نوع تناول الغذاء رفيع المستوى الذى تمارسه نزل المحاكم . فأكثر من نصف الوجبات التى نتناولها نكون وحدنا، ومعظمها يستهلك سريعًا وأمام التليفزيون، أو جلوسًا إلى المكتب. (٨) وتزداد درجة دعم الغذاء لأسلوب حياتنا، وليس أنه يدور حوله، وليس أقل من أنه يسبب التغيرات الاجتماعية المهولة التى حدثت على طول القرن الماضى أو حوالى ذلك. ففى ١٨٧١ كان هناك فى المتوسط ستة أطفال فى أى منزل فى بريطانيا، وقد انكمش هذا

العدد ليصبح طفلين فقط فى ثلاثينيات القرن العشرين؛ وبحلول ٢٠٠٣ أصبح الرقم أقل من واحد.[٩] ويتكون ستة وثلاثون بالمائة من أهالى البيوت من أزواج، بينما ٢٧ بالمائة من الناس يعيشون فرادى . وتقسيمنا للترتيب المنزلى يعنى أننا يتزايد اعتمادنا على المطاعم من أجل تناول غذاء اجتماعى. ويتم تناول أكثر من ثلث الطعام الذى تستهلكه بريطانيا خارج البيوت؛ وهو الرقم الذى من المتوقع أن يرتفع إلى النصف بحلول ٢٠٢٥، وهو رقم قريب من نظيره فى الولايات المتحدة الأمريكية.[١٠] وقد جعل هذا الاتجاه حتى السوبر ماركت تقلق: "وبنسبة اقتسام المعدة" تصل إلى ٣٤,٢ بليون إسترلينى فى سنة ٢٠٠٣، وبتزايدها السريع تقوم صناعة تقديم الغذاء بغلق الفجوة فى هيمنتها على سوق الغذاء المريح.[١١] وقد استجابت السوبر ماركت لذلك بتخزين الوجبات التى تؤخذ للمنازل وبالتعامل مع العلامات التجارية مثل بيتسا إكسبرس فى محلاتها، وبالإعلان أن الوجبات الجاهزة "جودة المطاعم تتناولها فى البيت".

وسواء كنا نتناول طعامنا فى الخارج أو فى الداخل، بدون شك أخذ الغذاء الرسمى فى بريطانيا يتضاءل. فلا يملك ربع الأسر طاولات تكفى لجلوس كل فرد حولها.[١٢] إلا أنه على الرغم من أن معظم وجباتنا (أو "مناسبات الوجبات"، كما تصر صناعة الغذاء على تسميتها كذلك) تتكون إما من الغذاء السريع أو الوجبات الجاهزة ("الحل بالوجبات")، فهناك نوع واحد من المناسبات لا يناسبه إلا نوع واحد من الوجبات. عندما يكون لدينا حدث مميز بالفعل لنحتفل به، فإن العيد هو الطريقة المهيمنة التى نختارها لفعل ذلك. فقد تكون المناضد قد انكمشت وتسارعت أساليب الحياة، إلا أنه لم يحل شىء محل ولائم الأعياد فى آلية الاحتفالات. وربما لم تعد ولائم الغذاء مسألة حياة أو موت كأحداث اجتماعية كما كانت منذ قرن مضى، إلا أنها ما زالت تحتفظ بفاعليتها. فدعوة شخص ما على الغذاء فى المنزل ستظل تشريفا، وعلامة لا تخطئها العين على الصداقة.

منذ حوالى عامين دعتنى صديقتى كارين للانضمام إليها فى احتفالية سيدر (Seder وهى وجبة تقليدية تتناولها الأسر اليهودية ليلة عيد الفصح. وتعود أصول هذه الوجبة إلى أكثر من ٣٠٠٠ سنة، إلى الليلة الأصلية للفصح، وتخصص سيدر كطقوس

لرواية الهجّادة(*)، وهى قصة خروج بنى إسرائيل من العبودية فى مصر.[١٣] ويقوم رأس الأسرة تقليديا بالرواية بينما تصاحب الصلاة والبركات والأناشيد، القصة والطعام؛ ومع أننى اتخذت مجلسى بجوار كارين حول مائدة أمها سوزان، إلا أن كل ما استطعت رؤيته من هذه المائدة هو عرض محير للأطباق، والتى كان من ضمنها فطيرة ماتسو (Matzo) مسطحة كبيرة، وأغصان من البقدونس، وبعض رؤوس الفجل المبشورة، وبيضة محترقة، وعجينة بنية رمادية اكتشفت فيما بعد أن اسمها تشاروسيت (Charocet)، أما أغرب شىء على الإطلاق فقد كانت بعض نوع من عظام الحيوانات. وقد بدت حتى التقديمات التى يمكن أكلها، بالتأكيد لا تثير الشهية، الأمر الذى اكتشفت فيما بعد أنها كانت مقصودة بالفعل.

وبإعداد نفسى لرحلة تذوق للأشياء المجهولة، كان اهتمامى الأساسى منصبا على تجنب الإساءة إلى أى إنسان حول المائدة وذلك بارتكاب أمر ما خطأ. ومع ذلك لم يكن على أن أقلق بهذا الشأن. كما أن الطقوس المقدسة سيدر كانت نوعا من دروس التاريخ المأكول، الذى يستهدف الأطفال؛ وحيث إننى كنت أستمع إلى عم كارين، هارولد وهو يستشهد بالهجّادة (بالعبرية، مع ترجمة هامة من ابنة أخيه)، كانوا يقودوننى بلطف خلال الوجبة ومعانيها المتنوعة. اكتشفت أن البقدونس قد سبق غمره فى ماء مالح ليمثل دموع الإسرائيليين، أما الماتسو فكانت تمثل الرحيل العاجل من مصر من غير أن يتوفر الوقت ليرفع العجن مختمرا لصنع الخبز منه، وكان أكل الفجل يمثل مرارة العبودية، وتمثل البيضة المحترقة الحزن والحياة الجديدة. لكن أكثر ما جذبنى من الطعام كان تشاروسيت: والذى يصنع من التفاح المبشور جيداً والجوز والنبيذ الحلو، ويفترض أنه يمثل أداة إجبار العبيد اليهود على تشييد مبانى مضطهديهم من المصريين(**).

وكلما تذوقت هذه الأطعمة بالدور، أصبحت الهجادة حية أمامى - ومع تقدم

(*) Haggadah هى الجزء الأسطورى من التلمود .

(**) أسطورة رددها الإسرائيليون كثيرًا حتى إنهم قالوا بأنهم هم الذين شيدوا الأهرامات والمعابد المصرية المهيبة!

المساء وزيادة ذلك الإحساس بالجوع بشدة كانت هذه هى النقطة: على عكس معظم الولائم الاحتفالية، ليست سيدر ببساطة هى ملء الجوف عن طريق أطيب المأكولات الممكنة. فالطعام رمزى، وليس بالأحرى لغرض التغذية؛ وفى الواقع كان أكثر "الطعام" ذا مغزى على المائدة عظام الحيوانات والتى اتضح أنها عرقوب خروف ليس قابلا حتى للأكل، إنها هناك لتستدعى من الذاكرة لحظة محددة من التاريخ اليهودى: الليلة التى أخبر فيها الرب بنى اسرائيل ليضحوا بخروف وذلك ليتجنبوا الذبح المخطط لأول مولود (أول العنقود) . وهذه التضحية (الفصح) هى التى تعطى عيد الفصح اسمه باللغة العبرية ، وتقدم الاحتفالية السنوية رباطا مع الزمن للوراء، عندما كانت كل الأعياد الكبرى مسبوقة بطقوس الذبح : عندما كان تقديم الحياة من أجل الحصول عليها أساسيا لنظام الوليمة. أما اليوم فإن تلك التضحية يتم الاحتفال بها فى الذاكرة فقط، لكننى سعيدة أن أقرر أن الجزء الآخر من سيدر- الوليمة التى تعقب الاحتفالية - ما زال حيا جداً، وأن السيدة سوزان أم كارين طباخة رائعة .

وجبة التضحية

تتطلب متعة الأكل، إن لم يكن جوعا، فعلى الأقل شهية ...

جين أنثيلم بريلات - سافارين .(١٤)

تذكرنا الوجبات مثل سيدر بالأصول العتيقة لطقوس المائدة . فكلما جلسنا معا لتناول الطعام، فإننا نكرر أفعال أسلافنا البعيدين، والذين شيدت معتقداتهم وعاداتهم الحضارة نفسها. لم يكن لدى أسلافنا خيار، وكان عليهم أن يتبعوا إيقاع الفصول، إلا أن مهرجاناتهم فعلت أكثر من مجرد ترجيع صدى العالم الطبيعى؛ فقد حاولوا تجميع إيقاع حياة البشر اليومية مع الأمور السماوية (الإلهية). وكانت التضحية وسيلة لاسترضاء الإلوهية، بينما كان الصوم والأعياد- وهما أكثر اثنين تطرفًا فى طقوس الأكل- استجابة لدورة الفصول الأبدية بين الرغبة والوفرة .

ويقدم مهرجان عيد الفطر الذى يحتفل به المسلمون فى نهاية رمضان، يقدم بعض فكرة عن المقدرة التحولية التى تحصد المهرجانات، والتى كانت موجودة يوما ما فى المدن العتيقة. فالعيد (والذى اسمه باللغة العربية يعنى "عيد كسر الصوم (الفطر)") هو مهرجان وفرحة احتفالية بالتجديد الروحى الذى يأتى فى نهاية شهر الصوم والصلاة. والوجبة نفسها غذاء عائلى كبير يقدم فيه طعام خاص من المخبوزات (الكعك) المحشو بالبلح وأطباق من اللحم تقليديا بلحم حيوان يذبح بطقوس خاصة بواسطة الرجل رأس الأسرة. وفى القاهرة، يقوى الإحساس بالتحسب خلال شهر رمضان بواسطة وصول الكثير من الخراف والماعز من الريف من أجل المهرجان. تملأ الحيوانات الجو بثغائها الحزين وهى محشورة فى كل مساحة متاحة فى البيوت مثل العشش البدائية أو البلكونات أو الأسطح، فى انتظار السكين(*) ويؤكد حجم الغزو الرعوى أن العيد يؤثر فى أكثر من مجرد المحتفلين به. وفى يوم الذبح نفسه، تتحول المدينة إلى سلخانة تلقائية مفتوحة تجرى بها الحيوانات مرعوبة فى الشوارع وتجرى المزاريب بالدم. وبالنسبة لنا الذين نشأنا فى الغرب الصحى من الممكن أن تكون مثل هذه المشاهد صادمة، لكن لا تنكر مقدرتها على جلب معضلات وجود الإنسان إلى قلب المدينة .[١٥]

وعلى الرغم من أن ذبح الأضاحى طقس لا يمارسه المسيحيون، إلا أن فكرة التضحية على أنها ضرورية وتعويضية تظل متضمنة فى الديانة. ويتم تذكر التضحية القصوى للمسيح من خلال القربان المقدس، وذلك بإعادة العشاء الأخير عندما ودّع المسيح حوارييه بأكل الخبز والنبيذ كرمز للحمه ودمه. وبالطبع يتم الاحتفال بالتضحية فى عيد الفصح، وهو العيد الذى يسبقه طقوس الصوم الكبير. وعلى الرغم من أن الاحتفال بالصوم الكبير غالبا يتكون من أفعال متواضعة من إنكار الذات (مثل منع الشيكولاتة أو الكحوليات)، إلا أن عيد الفصح نفسه يأخذ الكثير من قوته الروحية من فترة العفة التى تسبقه .

(*) من الواضح أن الكاتبة تخلط بين عيد الفطر وعيد الأضحى فتجمع بين طقوس العيدين فى عيد واحد .

وعلى الرغم من أن عيد الفصح هو المهرجان الأكثر مغزى روحيا فى التقويم المسيحى، إلا أن العيد نفسه قد تفوق عليه علمانيا رفيقه صعب المراس، عيد الميلاد. عيد الفرحة والمرح الذى يحتضن الروح الوثنية للانقلاب الشتوى. وقد كان عيد الميلاد دائما فرصة للمرح والرقص: نوع من الخوض و التخلى القادر على طرد الظلمة والبرودة من ليل الشتاء الأسود العميق. ومع أن الآباء الأولين للكنيسة قد دعوا للصوم أثناء مجيئه، إلا أن الممارسة العملية كانت أقل صرامة منها أثناء الصوم الكبير، ولم تكن شائعة بين بروتستانت الشمال، حيث يؤكد الحرمان الطبيعي للشتاء على أن عيد الميلاد لا بد أن يكون له انطباع بهيج. والذين من بيننا لا يعانون الحرمان بعد الآن، يمكنهم أن يجدوا الالتزام بإتيان المرح أثناء "موسم البهجة" شيء من المحاكمة أو حتى الظلم. وقد تحول عيد الميلاد بالنسبة لكثيرين فى بريطانيا الحديثة إلى خلوة مستمرة ذات مغزى روحى- وكما يكشف الكثيرون منا كل عام، يفقد الديك الرومى المحمر والمزركش جاذبيته عندما يكون المرء قد أنفق الشهر الماضى وهو يحشو جوفه بالسوسيس و"الشيطان على ظهر الحصان"(*) فى حفلات عيد الميلاد المتنوعة. وحتى فى العالم العلمانى، تلعب العفة دورا فى الاستمتاع بالعيد.

وكما لاحظت جين أنثيلم بريّلات - سافارين منذ ما يقرب من قرنين، إذا لم يكن الإنسان جائعا بصدق، فإنه لن يأكل بصدق. إلا أن الجوع، حتى المتوسط منه، شىء لم نعشه فى الغرب إلا نادراً. وأقرب وضع نكون فيه من الصيام هو عندما يبدأ المرء فى حمية غذائية؛ الأمر الذى مهما كان ما قد يفعله لخصرنا، فإنه لا يفعل إلا القليل إيجابيا لمظهرنا الذهنى. ولا شىء أكثر حسابا ليختزلنا إلى حالة بائسة، الانعزال والهوس بالأكل : يختلف كثيرا جداً عن خبرة طقوس الصوم العام الشافية.(١٦) كان الصوم بالنسبة لمعظم الناس عبر التاريخ فعلا روحيا، وليس محاولة يائسة لتصحيح الإسراف. وقد جلبت القيمة الثمينة للغذاء من الأكل عملية وعى عالية؛ فكل وجبة مناسبة لتقديم الشكر. ومع ذلك فإن القليل من الوجبات التى نتناولها اليوم تقر بمنبع

طعامنا، هذا غير أهميته. وفى معظم الأوقات نأكل بسهو أو حتى بشكل مشاكس؛ إما أثناء قيامنا بعمل شيء ما، أو كنا نتمنى فعل ذلك. فنحن نرعى، ونتسلَّى بلقيمات، ونبتلع طعامنا- حتى إذا تمكن من استحقاق اهتمامنا، فإن القليلين منا هم من يشكرون بحق على ما نحن بصدد تناوله. والمرة الوحيدة التى يفكر فيها معظمنا قبل تناول الطعام هى عندما نجد أنفسنا فى مواجهة طقوس المائدة المستمدة من الماضى؛ من الزمن الذى سادت فيه المجاعات أكثر من الوفرة .

فالحياة، والموت، والتضحية، والبعث- الموضوعات الأبدية لكل ديانة- تقع فى قلبك، لكل طقوس الأعياد، وسواء كنا نؤمن أو لا نؤمن برب أو أرباب، فإنهم موجودون فى كل وجبة نتناولها. ولكل ثقافة طقوسها الخاصة بالمائدة، ومع ذلك فإن تنوعها الكبير يشحب مقارنة بانجذابها المدهش البعيد المدى. فطقوس الغذاء تتجاوز العقيدة والأسطورة والإيمان: وهى تحمل رسائل أعمق حول الحياة نفسها. فلا شيء يستطيع الحديث ببلاغة أكثر من قواسمنا المشتركة الأساسية: ما الذى تعنيه فى النهاية بالنسبة للبشر .

الرفقة

لا يوجد تجهيز بالنسبة لى على مستوى حلاوة، ولا صلصة على مستوى شهية مثل تلك المستمدة من المجتمع ،...

مونتاجن[17]

نحن أكلة لحوم، الأمر الذى يعنى أن طقوس اقتسام الطعام تضرب عميقا فى ماضينا. كان على أسلافنا الصيادين جامعى الثمار أن يجدوا وسيلة لتوزيع غنائم الصيد بحكمة فيما بينهم، وما زالت تتردد أصداء زمالة تلك الوجبات البعيدة معنا حتى الآن. وعلى الرغم من أن أسلوب الحياة الحديثة قد جعل الوجبات الانفرادية متزايدة الشيوع، إلا أننا عموما نفضل الأكل فى رفقة.

وأفعال قليلة هى الأكثر تغيراً عن الرفقة، من مشاركة الوجبات وكما يدل اشتقاق كلمة رفقة (بالإنجليزية) (Campanion) من اللاتينية (من "Cum" معا + " Panis"خبز)، فإن الشخص الذى نشاركه طعامنا من الأرجح أن يكون صديقنا، أو على الطريق ليصبح كذلك بجد. ويغرس تناول الطعام وسط الأصدقاء إحساسا قويا بالرفاهية فينا، ويثير المشاعر البدائية التى ندركها بالكاد. وفى المشهد النهائى لرائعة تشارلز ديكنز " أغنية مرحة لعيد الميلاد (A Christmas Carol) يجلس بوب كراتشيت هو والأسرة مستعدون لالتهام ديك رومى عظيم، أرسله لهم بشكل غير متوقع بوب البخيل، والذى أصبح رب عمل نادم بخيل. كلما تأملنا هذا المشهد الذى يدفئ القلب لا يمكن إلا أن نشعر بمستقبل آل كراتشيت السعيد أكيدا، وبأن كل شىء رائع فى العالم. والوجبات الرائعة مثل هذه، سواء كانت خيالية أو غير ذلك، تؤثر علينا تأثيرا قويا، وتخلق نموذجا تقاس عليه بقية الوجبات جميعًا .

ومشاركة الطعام مع هؤلاء القريبين أكثر منا هى فعل أولى. لكن الناس الذين شبوا فى أسر كبيرة يشهدون بأنه لا بد من تعلم قواعد الاشتباك. فضبط النفس حول المائدة خبرة ثقافية وليست طبيعية، وعندما نكون فى طور الشباب يمكن أن نكون تحت إغراء حرمان أشقائنا من أطيب قطعة من اللحم، أو من أكبر قطعة من الكعكة. راقب كبرياء الأسد وهو يأكل وسيكون لديك فكرة عما تفعله قواعد السلوك حول المائدة. فالجوع هو الحالة الافتراضية للحيوانات البرية وإشباع الجوع غريزة أساسية. وعندما تتشارك حيوانات الصيد فى فريسة، فإنها تأكل بحذر لكن بسرعة، بحيث تستولى أقوى الحيوانات على "نصيب الأسد". ولا يعنى ذلك أنه ليست للحيوانات إستراتيجيات تفضيلية لاقتسام الطعام (بل لديهم)، أو أن الوالدين من الحيوانات لا تحرم نفسها بانتظام من الغذاء لتغذية صغارها (الشىء نفسه). إلا أنه فى عالم الحيوان، الحق فى الطعام مثل الحق فى التزاوج، يعتمد عادة على استعراض المقدرة الشخصية. وبينما يكون هذا جيداً للإسراع من تأثيرات التطور الداروينية، إلا أنه من الصعب تسمية هذا النهج متحضراً. ومع ذلك، فإن مبادئه موجودة تحت السطح عندما يتشارك الناس فى

الطعام كذلك.

وقد لمس السوسيولوجى جورج سيميل سنة ١٩١٥ فى مقاله "سوسيولوجيا الوجبة"، لمس الأسس البدائية للمشاركة فى الوجبات؟ وقد دفع بأن الجوع يجمع الناس معا بالضرورة فى أوقات معينة وبترتيب معين ، جاعلا من الوجبة المشتركة أقوى وسيلة تنظيم فى المجتمع. ويتحدد الإدراج فى مثل هذا التجمع أو الاستبعاد منه، بالتحديد الاجتماعى؛ إلا أن الكياسة حول المائدة ما هى إلا قشرة تخفى الدافع الحقيقى للوجبة: إشباع الأنانية الشخصية. وسواء اتفق المرء أم لم يتفق مع وجهة نظر سيميل المعادية للبشر، فلا شك أنه فى المجتمع البشرى، تلعب القوة والمرتبة دورا كبيراً فى تحديد ماذا، ومتى، وكم، ومع من يتناول الشخص طعامه. فمجرد جلوسك إلى المائدة يضفى عليك حالة اجتماعية معينة: فمن أجل أن تأكل لا بد أن يقوم شخص ما بالطهى، ومن أجل أن تجلس إلى المائدة فلا بد أن يقوم شخص ما بخدمتك. ولكل الوجبات، مهما كانت متواضعة، تسلسل هرمى ضمنى، حيث يستمتع فيها الأعلى درجة أكثر من أولئك الذين يقومون بالطهى أو بالخدمة. وحيث إن الطهى وتناول الطعام يشغلان موقعا تكميليًا فى الترتيب الاجتماعى، ويعنى ذلك أن التقسيمات الاجتماعية والجنس فى المطبخ تترجم- بطريقة معكوسة- إلى المائدة. كل إنسان لا بد أن يأكل؛ إلا أن تاريخ تناول الغذاء قد تسيده الرجال والأقوى منهم خصوصا، كما يحدث فى المجتمع.

وقبل أن يدون بريلاًت- سافين ملحوظته الشهيرة بكثير- أنك أنت هو ما تأكله- كانت العصبية القبلية للمائدة مفهومة جيدا.[١٩] فنحن مبرمجون لنشعر بالقرب مع أولئك الذين نشاركهم الطعام ونحدد الغرباء بهؤلاء الذين يتناولون طعامهم بطريقة مختلفة عنا. وتتضح الطبيعة القبلية للطعام من المعدل الذى استخدم به بواسطة إحدى الأمم كوسيلة للتعسفات ضد أمة أخرى، كما فى "فروج" و"الكروت"[*] و"الروزبيف"

(*) طعام معد من الكرنب المخمر .

و"اللايمى". ومرجع الأخير من الخبرة البريطانية فى حمل عصير الليمون على ظهر السفن لتجنب الإسقربوط وهو العلة نفسها. كانت طقوس الطعام دائما متكاملة مع الحياة فى البحر كوسيلة لرفع الروح المعنوية وترتيب التسلسل الهرمى الاجتماعى والحربى على السفن الحربية. تتناول أطقم مدافع القرن التاسع عشر الطعام معا حول طاولات مدلاة بين أسلحتهم، ويخدمون بعضهم البعض فى نظام دورى من مطبخ السفينة. وهكذا كانت تنتقل الصداقة الحميمة الطبيعية حول المائدة مباشرة إلى الكفاءة القتالية للسفينة: فالرجال الذين يأكلون معا يعملون بطريقة أفضل كفريق وقد يكونون على استعداد أكثر للموت معا.

وتجعل قدرة المشاركة فى الوجبات على تشكيل الروابط الإنسانية، السياق والمغزى على وجه التحديد. فإلى جوار المائدة تثار سلسلة من الأسئلة. فهل للوجبة "أهداف" أخرى غير مجرد تغذية هؤلاء الحاضرين؟ ومن المسموح له بالحضور؟ ولمن المائدة على أى حال؟ وتمسك الإجابات على هذه التساؤلات وعلى غيرها الشبيهة بها، تمسك مفتاح تأثير الغذاء على المجتمع: ففى اليونان القديمة كان زيوس نفسه إله الضيافة، ولم تكن تعتبر أى جريمة أشد نكرًا من خيانة الثقة حول المائدة. فقد كانت عمليات التلقاح(*) (Xenia) وصداقة الطعام تربط المضيف والضيف معا فى رباط من الولاء قريب من صلة القرابة - بل إن أحفاد الغذاء كان محرما عليهم مقاتلة بعضهم البعض فى المعارك.(٢٠) وقد يجعل كل ذلك من وصف هوميروس لعودة أجاممنون من حرب طروادة أمرا مضاعف الترويع للجمهور فى ذلك اليوم. كان البطل قد قتل وهو جالس إلى مائدته الخاصة، قتله عشيق زوجته الجبان آجيسثون الذى تآمر للقضاء على غريمه المتفوق عليه بدعوته إلى احتفالية من أجله ثم مهاجمته وهو يأكل.(٢١)

وفوق كل شىء آخر، فإن مشاركة الطعام أداة اجتماعية؛ مفتوحة للمناورة، الاستخدام أو سوء استخدام، والإيمان بالصداقة أو الخيانة. ومن المتناقضات أن بعض

(*) الأثر الذى يحدثه التلقيح الصناعى فى الثمرة أو البذرة.

الوجبات السهلة التى يمكن قراءتها "بهذه المصطلحات"، من الممكن أن تكون ولائم كبيرة مثل تلك التى يحتفلون بها فى نزل المحكمة. ومهما كانت طقوسها غامضة، فإن المرء يعرف على الأقل ما هو الغرض الرئيسى لمثل هذه الوجبات: لتقوية الهيبة، والتقاليد، وزمالة النزل . والرسالة واضحة. لكن الديناميكا الاجتماعية لكرم الضيافة الخاصة يمكن أن يكون أكثر طموحا، كما يقترح أصل الكلمات -(Host) المضيف، و -(Guest) الضيف. وكل من الكلمتين مشتقة من كلمة (ghostis) غريب(Stranger) الهندوأوربية، والتى اشتقت منها الكلمة اللاتينية "hostis" غريب stranger وعدو (Enemy) ويجئ: جذر كلمتنا hostile[٢٢] وأن يكون لكل من الكلمتين "host" و "hostile" الجذر نفسه، قد يبدو غريبا، إلى أن يأخذ المرء فى اعتباره أنه فعل كرم الضيافة نفسه (hospitality) هو الذى يربط الناس معا، والذين يمكن أن يكونوا غرباء- وأعداء محتملين- ليصبحوا أصدقاء .

حديث المائدة

بعد وجبه غذاء طيبة يمكن أن يغفر المرء لأى أحد، حتى لأقربائه الخصوصيين .

أوسكار وايلد .[٢٣]

قد لا تكون آداب المائدة الجيدة ضرورة للبقاء، لكنها قد تكون حاسمة للقبول الاجتماعى، والذى يقترب من الأمر نفسه. ولا شىء أفظع من الكفر يعد جريمة أكثر من الفظاظة على المائدة، والإيماءة التى تبدو بريئة كفاية بالنسبة لنا. قد تكون إثما مميتا بالنسبة لآخرين، وبالخصوص لو كنا نشارك الطعام مع آخرين من ثقافة أخرى. فسيكون من غير المحتمل أن نعقد صفقة عمل فى اليابان ، مثلاً، إذا حاولت أن تمرر للبعض الطعام باستخدام عيدان الأكل(*) الخاصة بك- بافتراض أن لديك دائما مهارة ارتكاب مثل هذا العدوان فى المقام الأول. والطريقة التى تلمس بها الطعام على المائدة أمر مصطلح عليه وتختلف من ثقافة إلى أخرى. ففى الهند، من حسن الأدب أن يتناول

(*) Chopsticks أداة تناول الطعام فى جنوب شرق أسيا وخاصة الصين واليابان وتتكون من عصاتين .

الإنسان الطعام بأصابعه، بينما فى ثقافتنا الخاصة يعد ذلك قمة سوء السلوك. وتستشهد المؤرخة الاجتماعية مارجريت فيزر بحالة أحد رجال الأعمال الأمريكان، والذى هوت سيرته عندما حضر ابنه غذاء رسميا و أخذ يتناول السباجتى ويغرفها بيديه.[٢٤] وليست مثل هذه الجريمة الكارثية مجرد كوميديا؛ إنها قد تكون عدوانا، وحتى تهديداً. وكما تشير فيزر، فإن جزءاً من وظيفة السلوك حول المائدة هو تأكيد التطابق، ولإعادة التأكيد لرفاق المرء من الرواد أن المرء ليس بصدد ارتكاب فعل عدوانى- مثل مقتل أجاممنون- عندما يكونون معرضين للهجوم.[٢٥] وتناول الطعام أمر جاد؛ وطقوس المائدة هى التعبير الثقافى عن هذه الحقيقة.

كانت آداب السلوك دائما أكثر من مجرد "الطريقة التى تمسك بها سكينك"، وكما صاغتها إيرا جيرشوين (Ira Gershwin) يوما ما. وفوق كل ذلك، فالمائدة مساحة اجتماعية، وتعلُّم كيف تسلك هناك هو تدريب على التواصل مثل أى شيء آخر. وليس المحامون فقط هم المستفيدون من كونهم واضحين وأنيسين ومستمعين جيدين- إنها مهارات يمكننا جميعا الإفادة منها، ويبدو أن المائدة هى أفضل مكان نتعلمها فيه جيداً. وقد ربطت عدة دراسات حديثة الكثير من علل الشباب البريطانى الحديث- عدم القدرة على التركيز، وعدم القدرة على الاستماع، والتململ والاكتئاب - بحقيقة أن الأطفال لم يعودوا يأكلون بانتظام مع الكبار. وقد اكتشف مسح سنة ٢٠٠١ أن ثلاثة أرباع الأسر البريطانية قد هجرت الوجبات المنتظمة، وأن أسرة واحدة من كل خمس أسر لم تجلس أبدا لتناول الطعام معا.[٢٦] ولا عجب إذن أن وجدت دراسة حديثة عن المراهقين الذين يتناولون طعامهم فى المطاعم، أن ٢٠ بالمائة منهم كانوا يستخدمون أصابعهم أكثر من السكاكين- على الآباء الطموحين الحذر من النسل الذى يأكل السباجتى.[٢٧] غير أن احتمال أن يفسد الشباب البريطانى مستقبله أو مستقبل والديه، بواسطة تناول المكرونة بأصابع يديه لا يعد أمراً ذا بال إذا قورن بعائق افتقارهم للمهارات الاجتماعية وما يحتمل أن يسببه لهم. والأطفال بتمضية فترات متزايدة من الوقت مرتبط بال iPads أو My space والعوالم الشخصية الأخرى، فإن الكثيرين منهم

قد فشل فى اكتساب المهارات الاجتماعية الأساسية، مثل كيف يستمع، ويتواصل، ويشارك. وتبدأ العملية مبكرًا حتى عن ذلك: فقد وجد تقرير حديث أن الآباء قد تحولوا بتزايد إلى "جليسة الأطفال الإلكترونية" (برامج التليفزيون للأطفال) أثناء وقت تناول الطعام، بحيث حتى الأطفال الصغار قد تركوا ليأكلوا بمفردهم. ولتنسى تعلم كيف تمسك بالسكين، فبهذا المعدل، سيكون الجيل القادم فى حاجة ليصارع كى يشارك بالمناقشة.

لكن ربما يكون العائد الأكثر حسمًا فى تعليم طريقة الأكل الصحيحة هو في تطوير علاقة صحية مع الطعام نفسه. فقبل عصر الأسرة النووية بكثير، كانت أوقات الوجبات تشكل جزءًا أساسيا من تنشئ الطفل . فلم يكن يترك للأطفال حرية اختيار ما يأكلون إلا نادرا أو أبدًا، لذا كانوا يواجهون إما تناول ما يوضع أمامهم أو يقومون جوعى- وبمرور الوقت كانت هذه العملية تعودهم على قبول الطعام الذى يقدم لهم. والأطفال البريطانيون اليوم لهم اختيار أكبر للطعام أكثر من أى وقت مضى، ومع ذلك فالكثيرون منهم يرفضون بعناد أن يتناولوا معظم هذا الطعام، مفضلين فقط عدد قليل من الأطباق - عادة طعام "أطفال" معالج بشدة- وقد شبوا معتادين على ذلك. ويمكن تفسير هذا التناقض الظاهر بحقيقة أن على الأطفال أن يتعلموا كيف يأكلون. وما لم يتم تشجيعهم على تجربة الأطعمة المختلفة منذ سن مبكرة- العملية التى قد تستغرق١٤ محاولة- فإنهم قد يعتادون على التنافر مع الطعام ومقاومة المذاقات الجديدة والتى تستمر معهم بعد البلوغ. وفى ضوء ذلك، فإن عادة إطعام الأطفال البريطانية بأطعمة خاصة للأطفال- عادة أرق وأحلى من طعام الكبار- هى على الأفضل غير واعية وعلى الأسوأ فإنها ضارة بالتأكيد. وبفشلنا فى تعليم براعم التذوق عند أطفالنا، فإننا ننشىء جيلاً له إحساس ضئيل أو غير موجود بثقافة التغذية الخاصة بهم وقلة الدفاع ضد الصناعات الغذائية الحريصة على بيع منتجاتها لهم.

وفكرة أن عليك تغذية الأطفال بطعام خاص غير مسموعة فيما وراء العالم الأنجلوساكسونى . تحدثت كاتبة الغذاء الهندية ما دهور جافرى (Madhur Jaffroy) عن حبها وهى طفلة فى التاسعة من عمرها للمانجو المخللة الحريفة، بينما الأطفال فى

معظم أجزاء أوروبا من المتوقع أن يأكلوا طعام البالغين منذ سن مبكرة، سواء فى البيت أو فى المدرسة .[٢٨] وما زالت ثلاثة أرباع الأسر الفرنسية تتناول وجباتها بانتظام حول المائدة، وتتكون الوجبات المدرسية الفرنسية عادة من أربعة أصناف – واحد منها الجبن – حيث يجلس الأطفال يتناولونها معا.[٢٩] ويشجَّع الأطفال فى فرنسا وإيطاليا كذلك على احتساء قليل من النبيذ المخفف بالماء مع تناول وجباتهم منذ سن مبكرة. وقد يبدو أن إطعام الأطفال الصغار بالمخلل الحريف والكحول عملا غير مسئول من الأبوة والأمومة بالنسبة للعقلية البريطانية، ولكن فى الواقع، الأمر على عكس ذلك. فالتعرض مبكرا لطعام البالغين يعلم الشباب عادات صحية فى الأكل، والتى ستبقى معهم طوال حياتهم. وتذوق التوابل عند الصغار يمكن القول بأنه مفضل على شهوة الملح والسكر والدهون عند الأنجلوساكسونيين؛ بينما من المعترف به أن شرب قليل من النبيذ مع الطعام منذ سن مبكرة هو أفضل دفاع ضد إدمان الكحول فيما بعد. ومن غير المسموع تقريبا حقيقة احتساء الخمر لغرض السكر فى إيطاليا– على الرغم من حقيقة أن النبيذ غالبا ما يكون أرخص من الماء– الأمر الذى يسبب حيرة للبريطانيين، ومع ذلك فهذه الحقيقة نتيجة مباشرة لثقافة الغذاء فى إيطاليا .

السلوكيات تصنع الإنسان

دعونا لا نشرب أو نأكل كل شىء لمجرد إشباع بطوننا ، مثل الأشخاص الذين نطلق عليهم متطفلين أو متملقين .

أتينيوس[٣٠]

بعض سمات آداب المائدة، مثل عدم لعق أدوات الأكل المشتركة والجشع، والسعال فى طعام أحد الأشخاص، هى ببساطة من الفطرة السليمة، فلا يرغب المرء أن يصيب

زملاءه بالاشمئزاز، أو يحرمهم من الطعام، أو يهدد طعامهم بالتلوث. ومع ذلك فإن الأمور الأخرى من الإتيكيت (الاستخدام السليم لملعقة الجريب فروت وكيفية التخلص من بقايا الخرشوف) هى بالأحرى أكثر تعقيداً. وبالطريقة نفسها التى يمكن أن تستخدم بها دعوات الغذاء كأسلحة اجتماعية، فإن آداب المائدة يمكن استخدامها كخط دفاع ثان بواسطة الأقوياء ضد أولئك الذين نرغب فى استبعادهم. وكما يقول أحد الكتيبات الإرشادية فى الإتيكيت من العصر الفكتورى، آداب السلوك هى الحاجز الذى يضعه المجتمع حول نفسه، وهو درع ضد التطفل والوقاية والبذاءة والفحش.[٣١]

وحيثما كان الغذاء مهما اجتماعيا (ولم تكن هناك سوى فترات قليلة فى التاريخ عندما لم يكن كذلك)، فمعرفتك كيف تأكل بطريقة سليمة، أصبحت مهارة اجتماعية أساسية. وفى أثينا القديمة مثلاً، كانت الوجبات تتكون، كما فى اليونان الحديثة، من قطع مفردة من الخبز (Sitos) مغمورة فى طبق مشترك يعرف جموعيا باسم (Opson) : سلطة وحمص فى أيامنا الحالية. وكما هو الحال الآن، كان نجاح الوجبة يعتمد على أن يأخذ كل شخص نصيبه العادل وليس أكثر: وتعتبر الشراهة خطيئة جسيمة وكان سقراط غاضبا على أحد الرجال الجشعين حتى أنه دعا جيرانه ليراقبوه، ويروا هل يعامل الخبز كالسلطة أم السلطة كالخبز.[٣٢] وفى أثينا القديمة كان الجشع على المائدة يجلب لك نظرات مشمئزة: كان يُرى ذلك كإشارة واضحة على فساد الأخلاق، وإذا شاع ذلك عنه انهارت سيرته السياسية.[٣٣]

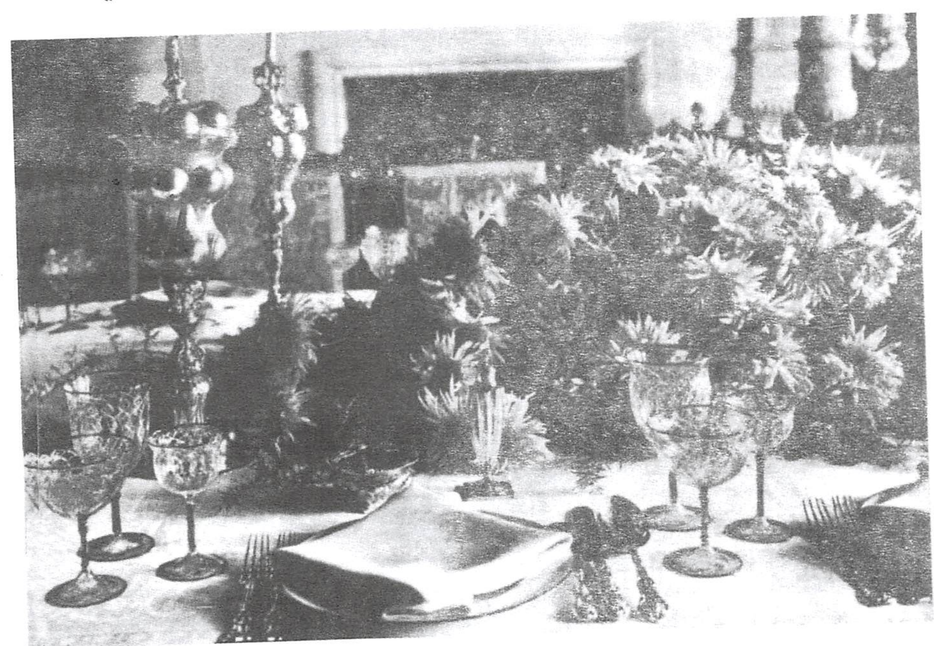
وفى أزمنة الحراك الاجتماعى الكبير، كانت الآداب لها مغزى كبير؛ لأن البورجوازية الإيطالية فى عصر النهضة، بمعرفتها كيف تنظم حفلة غذاء، كان ذلك مساوياً فى الأهمية لمعرفة كيف يسلك المرء فى مثل هذه الحفلة– وكان المرشد بلا منازع هو "Il Libro del Cortegiano" الذى كتبه بالداسار كاسيتجليون سنة ١٥٢٨ . وفى وصف حياة أحد رجال الحاشية، حدد كاستيجليون المرشد النهائى للطامحين اجتماعيا، موردا قائمة بالإنجازات الأساسية للتودد – اللطف واللياقة ومن استعمال

السيف ومهارة الحديث، وطبعا آداب المائدة المتقنة. إلا أن السمة المحددة للتودد تبعا لكاستيجليون كانت صلاة المائدة، المنفردة بلا جهد، والميزة لمن هم حسنو التربية، واحتقار من لا يملكونها. وظاهريا كان الكتاب يستهدف رجال الحاشية إلا أنه كان يطمع طبيعيا أن يستوعبه كل فرد آخر على أمل أن يكسبه حكمته قبولا فى دوائر المجتمع الأعلى؛ أمل خائب؛ لأن الجهد الذى يبذلونه للوصول إلى هناك قد يكون هو الذى يستبعدهم.

وعلى نقيض هذه الصفات النخبوية، جاء كتاب الهولندى المتحضر ديزيديريوس إراسيموس سنة ١٥٣٠ "عن التحضر الأخلاقى للأولاد" والذى دفع فيه أن جميع الأولاد، وليس أولاد النبلاء فقط، لا بد أن يتدربو على كيفية تناول الطعام بطريقة سليمة على المائدة. وبالنسبة لإراسيموس كانت آداب المائدة أساسية لعملية التحضر: وقيمة فى كونها توصى بالأخلاق "لأعين الرجال".(٣٤) ولا بد أن تتاح الآداب الجيدة للجميع لأنه "لا يختار أحد والديه أو جنسيته، لكن يستطيع كل واحد أن يصيغ مواهبه الخاصة وأخلاقه لنفسه.(٣٥) "وفى يدى إراسيموس، أصبحت آداب المائدة جواز مرور لتحسين الذات، وانفتاح منهجه يؤكد أن كتاب دى فيفيليتات De civilitate ينعم بشعبية عريضة، وظل كتابا دراسيا فى المدارس فى جميع أنحاء أوروبا حتى القرن الثامن عشر .

وربما من المفهوم أن تثير آداب المائدة المشاعر لدى فئة محدودة فى الماضى، إلا أنها ليست مقتصرة بأى حال من الأحوال على مثل هذه البيئة الاجتماعية. وحتى فى إبان الديمقراطية الجديرة المفترضة فى عشرينيات القرن العشرين فى أمريكا أرهبت إميلى بوست التى ظهرت لأول مرة فى المجتمع وصنعت بنفسها سيرتها، أرهبت زملاءها الأمريكان حول أسئلة مثل هل يقدم الحساء لضيوفهم فى كئوس بيدين أم فى سلطانيات (والأخيرة لم تحدث فى أى غذاء فيما يبدو)، أوهل من اللائق تمرير الطعام لرفيق من الضيوف على المائدة (لم يكن كذلك).(٣٦) كما أنها كانت ترشد القراء كيف يقدمون وليمة غذاء نظيفة جيدة، فقد علمتهم بوست كيف يتعرفون على ضيفهم عندما

يفشل فى أن يكون على المستوى. كتبت تقول "عندما يتناول الكثير من المقبلات"، "والبنش الرومانى" **Roman Punch** أو الحلوى الساخنة ليست أمرا معروفا إلا فى الولائم العامة أو التى تقام فى غرف مائدة محدثى النعمة.[٣٧] ومع ذلك، وعلى الرغم من ولعها بالآداب الصحيحة، كانت بوست إراسيموسية فى قلبها، فكانت تؤمن أن هذه الآداب تستطيع- ولا بد أن تفعل ذلك- أن يكتسبها أى أحد "تتكون الآداب من بديهيات بسيطة من الوقار من الممكن بسهولة تعلمها إذا حدث أن كان الإنسان لا يعرفها، فالآداب هى الشخصية- المظهر الخارجى للصفات الفطرية والموقف تجاه الحياة.[٣٨]



مظهر مرعب لأى محدث نعمة. نظام وترتيب مائدة رسمية من كتاب إميلى بوست الإتيكيت فى المجتمع، ١٩٢٢

وحتى فى بريطانيا حيث يأكل الناس فى عجالة، تكتسب الآداب مغزى. "تناول الغذاء مع الملكة"، كان هو سيناريو الحلم- الكابوس الذى يوبخ به جيلى بواسطة الآباء لنسلك سلوكا صحيحا على المائدة، وعلى الرغم من عادات الغذاء البريطانية منذ أن سلكت مسار الزيادة فى الأنتروبية(*)، ظل مثل هذا الشرف احتمالا حقيقيا وإن كان بعيداً بالنسبة لأصحاب الإنجازات العليا من بيننا. وعلى قمة الشجرة الاجتماعية (وعلى الرغم من الإلهام بأن إفطار جلالتها مزين بالطوبار) يظل تمايز آداب المائدة فى بريطانيا سليما بشكل مرعب.

الغذاء السليم

فلتقرأ المؤرخين، منذ هيرودوت وحتى يومنا هذا، وسترى أنه لم يكن هناك حدث أكبر، ولا حتى باستثناء المؤامرات، لم تتم صياغته والتخطيط له حول وليمة.

جين أنثيلم بريلات - سافارين(٣٩)

المائدة هى حيث سياسات الغذاء أوضح ما يمكن. وفيما عدا مشكلة أن يدعى المرء إلى وليمة مناسبة، هناك دائما التسلسل الهرمى للمائدة نفسها. وبالنسبة للمشرِّع سولون، جعلت الرمزية من المائدة أداة طبيعية تم بواسطتها تشكيل الديمقراطية الأثينية، ودعا اللجنة الدائمة لتناول الغذاء معا على الملأ للتعبير عن مساواتهم. وفى سنة ٤٦٥ ق . م تم بناء غرفة للطعام خاصة ثولوس (Thalos) فى أجورا لهذا الغرض. وكانت البناء الدائرى الوحيد هناك: إشارة متعمدة بأن اللجنة كانت تتناول وجبة متواضعة معا، وليست منخرطة فى الغذاء الراقى المصاغ فى السيمبوزيون. ومنذ الملك آرثر وفرسانه وحتى البرلمان بمجالسه والديمقراطية المعاصرة، معروف لنا رمزية المائدة المستديرة: فالدائرة المجمعة تعنى التساوى والصداقة. إلا أنه لم تكن كل ولائم الغذاء فى التاريخ منصفة بهذا الشكل .

(*) Entropy الأنتروبية دالة (خاصية) ديناميكية حرارية وهى مقياس لدرجة عدم الترتيب أو العشوائية .

كانت ولائم الغذاء الرومانية عمليات قاسية فى أمر واحد. كان الضيوف يرتبون تبعا لمراتبهم وبصرامة، بحيث يجلس الأكثر أهمية تالين للمضيف وعلى يمينه، بينما يتخذ الباقون أماكنهم تبعا لنفس القاعدة. وكانت خدمة تقديم الطعام تتم بالتسلسل أيضًا: فالمشاركة المتساوية التى ورثها الرومان عن الإغريق قد تم اجتياحها فى زمن الإمبراطورية بواسطة الحاجة للترفيه على مستوى فخم، بحيث أدى ذلك إلى خدمة أطباق أدنى مستوى لهؤلاء الذين ناضلوا ليصلوا إلى هذه المرتبة من الضيوف ذوى المرتبة المتدنية: أثارت هذه الممارسة اشمئزاز بلينى الأصغر الذى كتب: إننى أقدم نفس الخدمة لكل واحد عندما أدعو الضيوف فإن ذلك من أجل الوجبة وليس من أجل التمايز الطبقى.(٤٠) إلا أن بلينى كان مع الأقلية : لأنه بالنسبة للغالبية من الرومان كان التمايز الطبقى هو بالضبط ما كان يدور حوله الغذاء.

وكما هو الحال مع الغذاء الخيالى الشهير، الذى يذكره بترونيوس فى كتابه (Satyrican) عن غذاء مع تريمالتشيو (Trimalchio)، حيث كان هناك مع حفل شاى لمادهاتر. كان تريمالتشيو يعد من أكبر المحاكين الساخرين الشاملين للحقيقة ، ويعتقد أن التقرير قريبا من الواقع. تريمالتشيو متسلق اجتماعى سيئ السمعة وهو يحاول أن يبهر ضيوفه بوليمة تستمر طوال الليل وتتضمن، ضمن أمور أخرى، دجاجة خشبية تضع "بيض" عيد الفصح وبداخله طيور صغيرة، وأرنبة وحشية مرتدية ملابس لتبدو مشابة لبيجاسوس بأجنحة ملتصقة بها، وخنزير ذكر برى ببلح الجوز معلقا من أنيابه، ويحيط به كعك على شكل خنازير صغيرة.(٤١) كان كل طبق يقدم تقديما مسرحيا: فالخنزير مثلا كان يصل مع أبواق الترحيب، وكانت مجموعة من كلاب الصيد قد أطلقت فى أرجاء الغرفة بينما كان خادم الصياد يقطِّع الوحش. وخلال الوليمة كان الضيوف يستمتعون بالتعليقات الجارية من مضيفهم المتوحش، والذى أفلح فى إفساد تأثير غذاءه نفسه بالقول بأن الخنزير الذكر البرى سبق تقديمه فى الليلة السابقة إلى الضيوف الذين رفضوه. تحول المساء إلى الفجور فأخذ الرواد يبولون فى الزهريات ويضرطون ويمارسون الجنس مع أى شىء يتحرك.

ومهما كانت دقة " Satyrican" ، فإن الأوصاف التاريخية للأعياد المدنية الرومانية (Convivia publica) تجعل من مبالغات تريمالتشيو أمرا يمكن التسامح فيه . وتوصف إحدى الولائم التى قدمها الأمبراطور فينيليوس بوسطة سويتوينوس (Suetonius) على أنها "أكثر الولائم فى سوء السمعة" وقد تضمنت ألفى سمكة رائعة "وسبعة آلاف طائر لعبة" بالإضافة إلى طبق مكرس للآلهة مينرفا ويتكون من "أكباد سمك الكركى، وأمخاخ الدراج، وأمخاخ الطاووس، وألسنة الفلامنجو، والغدد التناسلية لذكور سمك الجلكى" وقد جمعت هذه المكونات من كل ركن من الإمبراطورية.(٤٢) وعندما تراخت أفواه الرومان وازدادت تراخيا- ونضبت الإمبراطورية- أصبحت أعياد المدن أكثر مسرحية. وكان الضيوف فى ولائم الإمبراطور الذين يجلسون بعيدا جداً عن الإمبراطور قد يجدون أن ما يقدم لهم طعام زائف مما يخفضهم إلى مجرد حالات فى العرض. وكلما سكبت الغلة فى بلعوم روما الكبير حل الجوع إلى الجديد والفيض من الذى لا شبيه له حتى فى الغرب بعد العصر الصناعى محل احترام الغذاء. ومع أن الأفراد اشتبكوا مع ضمائرهم ، إلا أن الاستهلاك الواضح على الملأ أصبح ملزما.(٤٣) وحقيقة إن الكثيرين من الرومان العاديين عاشوا فى رعب من الموت جوعا؛ فإنهم ببساطة أضافوا إلى دراما الإفراط. وعندما يفقد الطعام قيمته الاجتماعية، فإنه يفقد المقدرة على جمع الناس معا، وعلى تحضرهم.

كان الاستهلاك الواضح فى العالم القديم بلا جدال وقفا على روما. وقد ذبح الملك سليمان ٢٢٠٠٠ ثور عند تدشين معبده، بينما فى القرن التاسع قبل الميلاد كرس الملك أشورناسيبال ملك آشور وليمة على مدى عشرة أيام لعدد ٦٩٠٠٠ ضيف.(٤٤) وقد استهدفت مثل هذه التفجيرات التى صنعت العصر هدفا مزدوجًا، التأكيد على أهمية القواعد التى أوجدتها، بينما تقوم بتمشيط الصالح من موضوعاتها- المبدأ الذى امتد إلى مطاعم الأسر الملكية حتى فى العصور الوسطى. وفى القرن الرابع عشر كان ملك إنجلترا ريتشارد الثانى يحتفظ بهيئة من ٣٠٠ فرد لإطعام الألف أو ما يقرب من ذلك الذين كانوا يأكلون على مائدته. وكانت وجبات الغذاء العامة عادية فى الأسر النبيلة فى

ذلك الوقت، حيث كان اللورد والأسرة والضيوف والخدم والحيوانات المنزلية تجتمع معا فى الصالة الكبرى من أجل نوع من أعياد إلقاء العظام للكلاب والذى كان محبوبا مبكرا فى هوليوود. إلا أنه مع منتصف القرن أصبح الأكثر شيوعا أن يأكل النبلاء وحدهم منفصلين عن مواكبهم، وهو التطور الذى رثاه وليم لانجلاند فى "بيرز بلومان Piers Plowman"

بائسة هى القاعة ... كل يوم فى الأسبوع

فلا اللورد ولا الليدى يحبون الجلوس

فالآن للأغنياء عادة الأكل بأنفسهم

فى صالون خاص بهم ... من أجل خاطر الرجال الفقراء

أو فى غرفة ذات مدخنة، ويدعون الصالة الرئيسية

تلك التى صنعت من أجل الولائم، للرجال ليأكلوا فيها[٤٥]

وسرعان ما امتد التقسيم الجديد إلى الأعياد المدنية حتى أنه بدلا من المشاركة فى الطعام مع من يعملون معهم، أخذ الحكام يأكلون أمامهم. فيما يشبه كثيرا الآلهة فى المدن القديمة الذين تغذوا على طعام الأضحيات، العامة تطعم الملوك- والذين زعموا الألوهية بشكل متزايد- جاءوا ليمثلوا حياة الرغد لرعاياهم بواسطة الوكالة. كان ملوك الهابسبرج يتناولون طعام الغذاء أمام الجمهور أربع مرات فى العام منذ ١٥٤٨؛ وكان هنرى الثامن يتناول طعام الغذاء من حين لآخر فى "غرفة الحضور"؛ ومع أن ابنته إليزابيث الأولى لم تتناول أبدا طعامها أمام الجمهور، إلا أن الاحتفالية والطقوس كانت تجرى كل يوم وكأنها تقوم بذلك، حيث مكان الملكة موجود حول المائدة "بأقصى تبجيل" ويتم تقديم الطعام كما لو كانت موجودة.[٤٦] ومع ذلك، وكما يصف المؤرخ روى

سترونج (Roy Strong) فى كتابه "الوليمة Feast"، حتى هذا العرض الأبكم لم يكن شيئا مقارنة بما كان يجرى فى فرنسا. فعند وفاة فرنسيس الأول سنة ١٥٤٧، قدمت وليمة لتابوت الملك، بينما وضعت دمية من الشمع (كاملة وبها أجزاء متحركة) فى الصالة الشرفية، حيث تم إطعامها بكل الطقوس، واستمر ذلك حتى دفن الملك.(٤٧) وقد استمرت عملية إطعام الملوك الفرنسيين أحياء وأمواتا أمام الجمهور حتى قيام الثورة. وكانت وجبات لويس الرابع عشر فى قصر فرساى، سواء كانت أمام الجمهور أو فى حجرة مغلقة، تتخذ تعقيدا متزايدا فى الاحتفال بها: فمثلا لم يكن عدد من يقومون على خدمة تقديم اللحم يقل عن ١٥ ضابطا من ذوى الرتب الكبيرة.

وبعد اجتياح الباستيل كانت الحاجة للتعبير عن "الحرية، والمساواة والإخاء" قد أنعشت شكلاً أكثر مساواة من ولائم الجمهور. وباستحضار الغذاء الديمقراطى من أثينا القديمة أعلن الماركيز تشارلز دى لافيليت اقتراحًا بأن يتناول كل الباريسيين طعام الغذاء معا فى الشوارع؛ لأنه فى مثل هذا العيد، "ستكون العاصمة من طرفها إلى طرفها الآخر عائلة هائلة، وقد ترى مليونا من الناس كلهم جلوس إلى المائدة نفسها.(٤٨) كانت النتيجة المباشرة هى حفلة الاتحاد، احتفال على مدى أسبوعين فى ساحة مارس، حيث آلاف الباريسيين قد تناولوا طعام العشاء بمصاحبة الموسيقى، وقد أخذوا يرقصون ويلهون. استمر "العيد الأخوى" ارتجالا ليجرى فى شوارع باريس لعدة أعوام بعد الثورة، والتى كان كل المقيمين مدعويين لحضور وجلب مناضدهم ومقاعدهم وطعامهم. إلا أن كل ما أحاط بالعيد كان محفوفًا بشكون أخرى. فكان الذين يشاركون بتواضع فى الوليمة يتهمون غالبا بالأنانية غير الأخوية، بينما كان الكرماء أكثر من اللازم يخاطرون بأن يُعلَنوا بورجوازيين. أما كبيرة الكبائر فكان ألا يحضر المرء الاحتفال كلية: كان الغائبون يعتبرون خونة للهدف. وما بدا على أنه احتفال جماهيرى تلقائى سرعان ما أصبح كابوسًا سياسيًا، وعندما ماتت الاحتفالات الأخوية بسبب الأمور الطبيعية أثناء العقد الأخر من القرن الثامن عشر كان ذلك سببا فى تنفس الصعداء من الجميع.

اللحم والمشروب

إن أقل نظرة عبر التاريخ تجعل شيئا واحد واضحا: الطعام ملائم لتعقيدات الطقوس. ومع ذلك فإن الغالبية العظمى من الوجبات التى نستهلكها لا تحتوى برامج خفية فهى تؤكل ببساطة عندما يحين "وقت الغذاء" أو "وقت الشاى" أو أكثر ندرة لأننا جوعى بالفعل. ولايمكن أن يكون الغذاء دون رسالات واضحة تماما، لكن فى معظم الأحيان تكون تلك الرسالة دفينة إما بحكم العادة أو بحكم الضرورة. فا لوجبات العادية وليست الولائم السياسية، هى التى مارست أكبر تأثير على المدن. وهى لم تتحرر من الرمزية المغرقة التى جاءتها من أقاربها "الأسمى" فالوجبات العادية نشعر بوجودها من خلال تكرار وتراكم التأثير، وبناء البنى الاجتماعية والمكانية فى حياتنا اليومية.

والإيقاع النهارى للإفطار والغذاء والعشاء أو ما يشبه ذلك جدا- من الأمور الشائعة فى المدن فى كل مكان. وسواء كنا نأكل بانتظام وجبات "مناسبة" بأنفسنا، فإن المدن التى نقطنها موجهة ومضبوطة عليها، فشوارعها ومقاهيها ومطاعمها وباراتها تمتلئ وتفرغ مع هذا الإيقاع تماما كما يتحرك البحر مع المد الجزر. وعادة ما نكون مشغولين مصطفين فى طوابير من أجل شطيرة فى وقت الغذاء أو من أجل مشروب بعد العمل لنلاحظ كيف تحيا المدن فى أوقات الوجبات. ومع ذلك، وعندما نسافر إلى الخارج، يصبح التأثير واضحا. فقد تحير الكثيرون من الإنجليز الموجودين فى الخارج من الإغلاق التام لمدن البحر المتوسط فى أوقات ما بعد القيلولة؛ وبالمثل عندما يستعد الكثيرون منهم للذهاب إلى الفراش يعود للمحليين شبابهم ويخرجون للنزهة مع المساء كما فى حالة الاستعراض فى المنتزهات الإيطالية الذى يعقبه العشاء. وحال المدن يتبع الطقس فى تناول الوجبات، ففى أثناء أشهر الصيف فى حوض البحر المتوسط من المريح جدًا أن يأكل المرء بعد حلول الظلام وفى الخارج أفضل من أى وقت آخر أو أى مكان آخر. وقد يبدو غريبا للزوار من الشمال أن الأطفال الصغار

يشاركون فى هذه الوجبات، حيث أن حياة الليل بالنسبة لهم وقف على البالغين فى سعيهم للكحوليات وليس الطعام. ومثل هذه الفروق أساسية، ليس فقط لمجرد الطريقة التى نختلط بها، بل للطريقة التى نقطن بها الأماكن العامة فى المدن.

ويبدو أن أوقات وجباتنا الخاصة غير قابلة للتغير، وقد تكون مفاجأة أن نكتشف أنها قد تغيرت بشكل كبير مع مرور الوقت. ففى القرن الثانى عشر، كانت الوجبة الأساسية فى اليوم فى بريطانيا يتم تناولها مبكرًا فى حدود الساعهة ١٠ صباحًا، ثم أخذت تزاح تدريجيا وتتأخر منذ ذلك الحين. وفى العصر الجورجى وصلت إلى ما بين ٢، و ٤ بعد الظهر؛ أما اليوم فإنها عادة تؤكل حوالى الساعة ٨ مساءً.(٤٩) ويرجع التأخر تجاه المساء إلى دخول الإضاءة الصناعية فى القرن التاسع عشر، والتى تسببت فى استطالة النهار ووسعت من إمكانية الوجبة الأساسية فى منتصف النهار. ونتيجة لذلك دخلت وجبة الغذاء (Lunch) أو (Luncheon)، وهى مشتقة من "Nuntions")، وجبة خفيفة كانت تؤكل أيام تيودور (Tudor) لدرء الجوع فيما بين الوجبتين الأساسيتين فى اليوم - الإفطار والعشاء.(٥٠)

حملت كل الوجبات فى الماضى شفرة اجتماعية فى بريطانيا: الوقت الذى كانت تؤكل فيه، والأسماء التى كانت تعطى لها، وما يقدم فيها، كل ذلك كان يدل على الطبقة. كان إفطار النبلاء فى القرن الثامن عشر يؤكل عادة بعد التدريبات حوالى الساعة ١٠ صباحًا، ويتكون من لفات من العجائن وقهوة؛ وهى وجبة تختلف تماما، ما عدا فى الاسم عن تلك التى تقدم للطبقة العاملة، والذين كانوا يبدأون عملهم قبل ذلك بأربع ساعات أو خمس، وكانت تتكون من الخبز واللحم أو الجبن والجعة. وبحلول عام ١٩٣٦ عندما حدث أول مسح شامل لعادات الأكل البريطانية، ووجد أن كل الطبقات أصبحت الآن تتناول إفطارها قبل الذهاب إلى العمل، ولكن ما أصبحوا يأكلونه هو العكس بالفعل. فالطبقات العليا تأكل الآن إفطاراً غنيا بالبروتين ومكونا من لحم الخنزير المقدد والبيض، بينما يتناول الناس الأفقر العصيدة أو السيريال.(٥١) وقد اكتشف المسح

نفسه أن وجبة منتصف النهار– "الغذاء" ((Dinnerبالنسبة للجميع ما عدا المجموعة الأغنى التى تدعوها -(Luncheon) تؤكل عادة فى المنزل، عندما يعود من ٥٠ إلى ٦٠ بالمائة من الأزواج من العمل ليتناولوها. كانت تلك هى الوجبة الأساسية بالنسبة للجميع ما عدا الطبقات العليا، وتتكون من اللحم والبطاطس والخضروات ثم البودنج، ذلك بالنسبة للموسرين، أما من هم أفقرمنهم فلهم الطبيخ المخلوط والفطائر أو النقانق. وكان الموسرون فقط هم من يتناول الغذاء مساء، ويتكون غذاؤهم من خمسة أطباق ويؤكل فى حدود ٧–٨ مساء ويتكون من الحساء، والسمك أو اللحم أو الدجاج، والبودنج، والجبن ، والفواكه. أما بقية السكان فكانوا يتناولون عشاء خفيفًا مكونا من الخبز والزبد والبسكويت والجبن والكعك فيما بين ٩ ، و١٠ مساءً؛ وكما هو الحال بالنسبة للطبقة العاملة من الشمال، كان "الشاى" يؤخذ بين ٥، و ٦ مساء.

ومع أن التمايز الطبقى لم يكن واضحا بحلول الحرب العالمية الثانية إلا أن الأنساق الأساسية للوجبات البريطانية ظلت ملحوظة فى ١٩٧٢، عندما وجهت الأنثربولوجية الاجتماعية مارى دوجلاس– والتى كانت تركز عادة على العادات الغذائية عند القبائل الأفريقية– اهتماماتها الأنثروبولوجية إلى نفسها.[٥٢] وفى مقالتها "حل شفرة الوجبة " قامت دوجلاس بتحليل ما أكلته على مدار العام، محاولة تصنيف النتائج. وقد وجدت أن روتينها اليومى الذى لا يتغير يتكون من الإفطار والغذاء والعشاء، والذى كان له إيقاع أسبوعى يبدأ من يوم الإثنين ويستمر حتى غذاء الأحد، وهو الوجبة الرئيسية للأسبوع. وكانت الوجبات نفسها تتوزع فى أنساق متمايزة، بحيث يتكون الإفطار "السليم" من عصير الفاكهة، والسيريال والبيض (بالترتيب نفسه) وكان الغذاء السليم يتكون من طبق البداية ثم الطبق الرئيسى والبودنج. وكانت الوجبات المميزة مثل عشاء عيد الميلاد واحتفالية الزواج وغيرها، كانت تتواكب مع الإيقاع اليومى. ومعا كانت الوجبات، كما تقول دوجلاس، تشكل تسلسلا هرميا مستمرا، حيث كان يتردد صدى طقوس فن الطبقات العليا فى الطبقات الدنيا، والتى كانت تستثمر وجبات خفيفة بسيطة لها مغزى. وكانت جميعها تتوحد لتصنع قواعد فن

الغذاء "Grammer of Food" التى يمكن قراءتها كشفرة اجتماعية. كان تحليل دوجلاس من منظور الطبقة الوسطى وقبل زوال الأسرة النووية، وقد يتطلب بعض المراجعة اليوم. ومع ذلك فإن فرضيتها الأساسية ما زالت صالحة. وحتى الوجبات الأقل من ناحية الطقوس- البيرجر الذى يباع على أرصفة المحطات، وكباب المخمورين آخر الليل- يجرى قياسها على شفرة اجتماعية كامنة، وعادة ما يكون ذلك عن رغبة.

لندن ـ غذاء العمل

على الرغم من أن الغالبية العظمى من الوجبات فى الماضى كانت تؤكل فى البيوت، إلا أن تناول الغذاء فى الخارج كان دائما من سمات الحياة العصرية. وكانت المطاعم العامة فى المدن قبل الثورة الصناعية لا تحفل بالطبقات، وكان الأغنياء والفقراء يتشاركون فى المنضدة نفسها، تماما مثلما كانوا يعيشون جنبا إلى جنب فى الشارع نفسه. كان اللندنيون فى القرن السادس عشر يأكلون فى حانات تقدم وجبات "عادية" بأسعار ثابتة وتتكون من عدد من الأطباق تقدم مرة واحدة مع بعضها على المنضدة. وكما ينصح بسخرية أحد الشباب الأنيق " سنة ١٦٠٩، ويقترح أن تناول مثل هذه الوجبات يتطلب مهارات. وينصح الشاب أن يصل:

"نصف ساعة تقريبا بعد الحادية عشر؛ لأنه عندئذ ستجد معظم مروجى الملابس الموضة مزروعين فى الغرفة فى انتظار اللحم. وعندما تجلس لتناول غذاءك فليكن ذلك بكل جرأة قدر المستطاع (لأن ذلك ما يفعله السادة). وعندما يأكل الفارس الأعلى رتبة منك لحم الضأن المطهى، وأنت فى رتبتك الحالية (بالرغم من أنك لست إلا كابتن) تأكل صدر الأوزة، بينما ينغمس بعمق القاضى العادل فى تناول الأوزة، وربما تنغمس بكل ما لديك من قوة فى تناول دجاجة الأرض، دون استخفاف أو خجل من نسبك، حيث والدتك سيدة مجتمع.(٥٣)"

كانت الحانات تختلف كثيرا من ناحية الحجم، من وحيدة الغرفة إلى تلك المؤسسة لتتسع لثلاثين غرفة. ويصف المؤرخ هازل فورسيث (Hazal Forsyth) التنظيم النموذجى حيث البار تدخله من الشارع مباشرة، ومزود بمناضد ومقاعد عالية ومقاعد عادية وموقد للنار؛ ثم غرفة مشروبات، وقبو، ومطبخ، وغرف مختلفة للإيجار. وكانت الأخيرة تختلف كثيراً فى السعر، وكانت الغرف الأغلى مزودة بوسائل راحة عالية الدرجة، وبها ستائر ومقاعد منجدة، ولوحات، ومرآة، وساعة ومرحاض.(٥٤) كانت المبانى الكبيرة مقامة حول باحات بها حدائق ومراحيض فى الخلف. ويعطينا مسح قام به رالف تريسويل (Ralph Treswell) لبعض أشهر المطاعم الصغيرة والحانات فى لندن سنة ١٦١١ (تلك القائمة فى " باى كورنر" والتى يزورها، ضمن آخرين، أشهر ذواقة إنجليزى، السير جون فالستاف (John Falstaff) فكرة عن حالتها المادية.(٥٥) وكانت المبانى مرصوصة باكتظاظ لدرجة أن كثيرا من الغرف إما لم يكن بها نافذة أو أنها كانت تفتح على باحات ضيقة. كانت الأماكن طويلة وضيقة، بواجهات على الشارع لايزيد عرضها على ١٤ قدما، وكانت الطرقات والدرج لا تزيد فى اتساعها عن قدمين ونصف على الأكثر؛ وكانت الأخيرة تتعرج بشكل حاد صاعدة مثل نازع السدادات. ولأن الغرف كانت تدفء بنيران مباشرة وتضاء بالشموع، فلا بد أنها كانت تكوِّن ضبابا شديداً، حتى لو أهملنا الأفران الكبيرة التى كان بعضها فى حجم الغرف نفسها. وقد أنفق اللندنيون بصراحة الكثير من الوقت فى هذه الأماكن المكتظة بلا هواء نقى، وبروائح سيئة، ولكن لوحكمنا بما هو موجود فى الأدبيات، فإن ذلك لم يثبط شهيتهم.

كانت الحانات تعمل بالأحرى مثل النوادى، بما فى ذلك تزويد الرواد المنتظمين بالإتمان وقضاء بعض أمورهم الصغيرة. ومثل كثير من طبقته، استخدم صمويل بيبيس تلك الحانات كثيرا، مفضلا فى أغلب الأحيان الراحة فى الحانة على تناول الغذاء فى البيت، وكان يتعامل مع الأول على أنه امتداد للأخير. ويسجل بيبيس فى أغسطس سنة ١٦٣٠ أنه اشترى سرطان بحر (Lobster) من شارع "فيش" ودلف إلى

بعض الأصدقاء حاملا سمك الحفش، وعندها توجهت المجموعة إلى حانة الشمس لتطهو لهم السمك وليستمتعوا مع بعضهم.[٥٦] وقد جعلت مؤانسة الحانات من نفسها أماكن طبيعية لعقد الصفقات، وكان بيبيس غالبًا يسرى عن زملائه هناك، وكان كثيرا ما يسرى عن نفسه.

حكمت الحانات الحياة الاجتماعية ودنيا الأعمال العليا فى لندن لعدة قرون، لكن تفوقها أصبح مهددا فى خمسينيات القرن السابع عشر بواسطة مشروب جديد وغريب، هو القهوة. وقد تعامل الناس معه بريبة أول الأمر (كحالة أى طعام جديد عموما) إلا أنه سرعان ما اكتسبت القهوة شعبية، والفضل يرجع فى ذلك لرخص ثمنها مقارنة بالنبيذ الذى كان يحقق للحانات معظم أرباحها.[٥٧] وكان من حق أى إنسان دفع ثمن قدح القهوة أن يجلس أى وقت يشاء- أى إنسان ذكر، أى: على الرغم من أن أصحاب أماكن القهوة كانوا نساء، إلا أن الرواد كانوا كلهم رجال. ومظهريا كانت غرف القهوة مضاءة جيداً ومفروشة ببساطة، ومزودة بمناضد كبيرة ومقاعد عالية ومقصورة للقهوة، يوزع منها المالك المشروبات. وعادة ما يكون هناك موقد نار مباشرة عليه غلاية من النحاس وشواية لتحميص حبوب القهوة. وفى غضون ١١ عاما منذ افتتاح أول مكان للقهوة سنة ١٦٥٢ (المسمى اسما غريبا " باسكوا روزى إن كورنهيل Pasqua Rosee in Cornhill) أصبح هناك أكثر من ٨٠ بيتا للقهوة فى المدينة، لكن فى أعقاب الحريق الكبير سنة ١٦٦٦ انطلق هذا العمل أسرع.[٥٨] وأثناء إعادة بناء البورصة الملكية، أصبحت بيوت القهوة بحكم الأمر الواقع غرفًا تجارية، تولد عنها بالمناسبة أحد أقدم مؤسسات المدينة ، اللويد (Lloyds) فى لندن، والتى تكونت أولا فى بيت قهوة إدوارد للويد بالجوار.

سرعان ما أصبحت بيوت القهوة المكان المفضل الذى يطارده الصحفيون، والذى جعلت منها المناقشات المفتوحة المكان المثالى لالتقاط آخر القيل والقال- على الرغم، كما لاحظت أغنية معاصرة، من أن صحتها موضع شك.

أنت يا من تفرح بخفة الدم والطرب

وتحب أن تسمع مثل هذه الأخبار

والتى تأتى من جميع أنحاء الأرض،

اتراك وهولنديون ودانماركيون ويهود ؛

سأبعث بك إلى لقاء،

حيث ما زال الدخان يتصاعد جديداً،

اذهب واستمع إليه فى بيت القهوة

فهؤلاء لايمكن أن يكون إلا صحيحا.(٥٩)

وبحلول نهاية القرن، كانت بيوت القهوة قد أصبحت راسخة تماما فى المدينة، وقد تسيدت كذلك سيطرت على الحياة السياسية والفكرية فى لندن. وكما رأينا سابقًا جذبت حديقة كوفنت (Covent Garden) بيوت القهوة كالمغناطيس، وكان هناك تنافس شديد بين مختلف المؤسسات ، أيها هى الأكثر مكانا " للأحداث" فى المدينة. كان ويلز (Will's) فى شارع راسل (Russel) يتباهى برعاية درايدن(*) (Dryden) لمدة ٤٠ عاما: كان يمكن أن تجده شتاء "يشغل مقعداً كبيراً بجوار النار، أما فى الصيف فكان مكانه فى الشرفة، يوزع ملاحظاته بخفة دم على الجمهور الأسير. وفى هذه الأثناء، وفى أعلى الشارع كان باتون (Button's) الذى تأسس سنة ١٧١٢ بواسطة جوزيف أديسون (Joseph Addison) مؤسس ومحرر سبكتاتور (Spectator) والذى لعب دور المضيف لجمع من السياسيين المؤثرين والكتاب بمن فيهم ريتشارد ستيل (Richard Steele)، وألكسندر بوب (Alexander Pope) وجوناثان سويفت (Jonathan Swift) وكان هناك ترحيب بأى إنسان للمشاركة فى الجدال: حتى إنه فى الباب الأمامى كان هناك صندوق خطابات على شكل رأس أسد، للمارة ليضعوا فيه مراسلاتهم للجريدة .

(*) جون درايدن (١٦٣١ - ١٧٠٠) شاعر إنجليزى مؤثر .



مضغ الدهن فى بيت قهوة فى لندن فى القرن السابع عشر.

خلفت بيوت القهوة نوعا جديدا تماما من الأماكن الاجتماعية الحضرية، وذلك بالألفة المشتركة، وحرية التعبير والميول السياسية. ومثلت وصول ما أسماه السوسيولوجى جورجن هابرماس (Jürgen Habermas)، "الدائرة البورجوازية العامة": عالما كان فيه الناس من جميع مناحى الحياة يستطيعون اللقاء والمحاورة على قدم المساواة؛ حيث كان من الممكن ولأول مرة، أن يتشكل "رأى عام ".[٦٠] وأثناء القرن الثامن عشر، كانت الدائرة تتسع إلى صالون وأكاديميات فى باريس، "وجمعيات المائدة" فى ألمانيا؛ وأثناء القرن التاسع عشر، ستضم نوادى لندن والمقاهى الباريسية. لكن فى أيام الذروة الأولى للقهوة فى لندن، كان ما زال هناك طريق طويل. وبينما كان اللندنيون يسكبون القاذورات، ظل الباريسيون غارقين فى النظام القديم: الوسط الذى كان لا بد أن يعطى نوعا جديداً راديكاليا من أماكن الأكل - النوع الذى كان عليه أن يتحدى فى النهاية المؤانسة الجماعية للغذاء العمومى.

باريس- نشأة المطعم

لم يكن فى باريس قبل الثورة مقابلاً لحانات لندن ومحلات القهوة، ولا مكافئا للحياة الفكرية التى رعتها هذه المؤسسات. وكان أقرب شىء لها هى التريتير(Traitears) وهى بيوت للأكل والتى كانت تتمتع بحالة احتكار لبيع اللحم المطهى، وخدمة الطاولات بالوجبات الساخنة للمجموعات المترددة عليها بانتظام. إلا أنه فى القرن الثامن عشر استجابت إحدى الجمعيات التى تساير العصر للاكتشاف الرومانسى للطبيعة، وللاستياء المتنامى تجاه الطعام غالى الثمن فى بيوت الأكل "تريتير" واستجابت لشخصيات مختلفة كان من بينها روسو الشهير، الذى بدأ يدعو لطعام أخف، وطبيعيا أكثر، استجابت للنداء سنة ١٧٦٧ إحدى دور الأكل واسمها مينيه (Minet) ، وافتتحت مؤسسة فى باريس بالإعلان الآتى: "إلى هؤلاء الذين يعانون من ضعف ورقة صدورهم والذين لا تتضمن قائمة غذائهم وجبة مسائية ، سيبتهجون إذ يكتشفون مكانا عاما

حيث يمكنهم تناول مرق اللحم دون انتهاك رقة إحساسهم ...[٦١٢] كان الحساء موضوع الإعلان مجرداً لمرق غير مركز يعرف باسم رستوران (Restaurant) وكان يحتفظ به فى حالة غليان طوال اليوم حتى يستطيع الرواد أن يدخلوا من أجل فنجان منه فى أى وقت يشاءون. كان الرستوران دواء أكثر منه غذاء- هو والمؤسسات التى اتخذت اسمه- وكان مقدراً له أن يغير وجه الأكل العام إلى الأبد. وسرعان ما أخذت الرستورانات (المطاعم) تقدم أطباقا من طعام "صحى" مثل السميد Simolina وكريم الأرز، والفواكه فى مواسمها والبيض والجبن الأبيض، وهى الأطعمة نفسها التى أشارت إليها ربيكا سبانج (Rebecca Spang) فى كتابها "اختراع الرستوران" (The Invention of the Restaurant) والذى كانت تأكله بطلات روسو الريفيات البسيطات.

مثلث المطاعم طريقة جديدة كلية فى الأكل خارج البيت. كان كل فرد بما فى ذلك النساء، يستطيع الذهاب إلى هناك فى أى وقت من النهار، وأن يجلس إلى منضدته الخاصة، ويطلب ما يشاء من القائمة ويدفع مقابل ذلك منفصلا. ولأن المطاعم كانت فردية ومستقلة وغير معروفة؛ فإنها كانت أبعد ما تكون عن الصداقة الحميمة المفروضة فى التريتيرات كما يجدها المرء هناك؛ والتى جعلت الأخيرة جذابة بشكل مهول. وسرعان ما بدات التريتيرات فى افتتاح صالات المطاعم ، وكان الكثير منها يعمل به طهاة البلاط السابقون والذين أطلقوا من مناصبهم بواسطة الثورة. كانت المداخل مزينة بسخاء بالمرايا الكاملة والثريات ولوحات المشاهد الطبيعية، ولم تكن المطاعم تشبه أى من بيوت الأكل العامة السابقة، وكان السياح يحتشدون فى السفر إلى باريس لتصدمهم الزخارف الغريبة والرواد الأكثر غرابة، والذين كان سلوكهم محيراً تماما. وإليكم التقرير الآتى من أنطوان روسنى (Antoine Rosny) الذى زار باريس سنة١٨٠١ ، وهو تقرير نموذجى:

"لدى وصولى إلى غرفة الطعام، لاحظت بدهشة العدد الكبير من المناضد المرصوصة بجوار بعضها بعضًا، الأمر الذى جعلنى أظن أننا فى انتظار مجموعة

كبيرة، أو أننا سنتناول غذاءنا على منضدة المضيف. لكن دهشتى وصلت الذروة عندما رأيت الناس يدخلون دون أن يحيى بعضهم بعضا ودون أن يبدو أنهم يعرفون بعضهم بعضا. كانوا يجلسون بأنفسهم دون أن ينظروا إلى بعضهم ويأكلون منفصلين كل بمفرده ودون أن يخاطب بعضهم بعضا، أو حتى دون أن يقترحوا على بعضهم المشاركة فى الطعام."(٦٢)

وكان أمام المطاعم مائة سنة أخرى لتنتشر خارج باريس، لكن ما شهده روسنى لم يكن أقل من ثورة اجتماعية. فبمنح الرواد الفرصة لاختيار ما يأكلون، كانت المطاعم تقوم بتفكيك القوانين القديمة للمائدة، وإحلال الفردية المتكلفة محل الرفقة التى تسيدتها. ومن الآن فصاعداً سيركز تناول الغذاء فى الخارج على العبقرية الغذائية للطهاة الذين أعدوا هذا الغذاء وليس على الألفة الحميمة.

كانت المطاعم فى حاجة إلى نوع جديد من الرواد ليقدروها كلية، وكان جريمود دى لارينير(Grimod de la Reynière)، النبيل الشارد والمعلم الروحى للغذاء هو الذى وضع نفسه هذا الموضع. وفى سنة١٨٠٣ قام جريمود بسلسلة من الجولات المتعلقة بالغذاء خلال باريس، ونشر النتائج فى "تقويم الإنسان المتأنق فى غذائه(Almanach des Gourmands)، وهو أول مرشد للمطاعم فى العالم . وكان نجاحا لحظيا. وفى المكان الذى كانت فيه البورجوازية تبذل قصارى جهدها لتتعلم كيف تقيم وليمة غذاء كاملة، أصبحوا الآن يصرخون مطالبين بمعرفة إلى أين يتوجهون ليأكلوا. أصبح هذا الكتاب ينشر سنويا، واكتسب نوعا من القداسة التى هى محفوظة اليومَ لمرشد متشلين (Guide Michelin) وله المقدرة على رفع أو خسف المطاعم التى يتناولها. وسرعان ما ازدهر احتراف تأنق الطعام فى باريس جنبا إلى جنب مع فكرة أن الطعام الرائع لا يمكن أن يتمتع به سوى الأفواه الأرستقرطية الرائعة. راقت الفكرة الأخيرة لأصحاب المطاعم أنفسهم، والذين كان كثيرون منهم قد تعودوا على إرضاء النبلاء أصحاب الأعمال. واختفى بساطة تقديم الحساء المخفف والمركز تحت التعقيد الشاهق للمطبخ.

وحلت المعرفة الشاملة لقائمة الطعام محل صلاة المائدة العفوية، وجاء الاختبار الاجتماعى عندما كان يناضل محدثو النعمة لفك شفرة الأوصاف المزخرفة للأصناف والعمليات التى مرت بها لتصبح كذلك.

وبمعرفة التعتيم والتشويش والخيلاء التى سادت المطاعم فقد استغرق الأمر وقتا لتنتشر خارج باريس. إلا أنه فى النهاية امتد نفوذها، والفضل فى ذلك للشتات الذى أصاب الطهاة، والذين رحلوا أولا إلى بلاط ملوك أوروبا ثم بعد ذلك إلى جميع أنحاء العالم. وقد أصبح الرجال من أمثال أنطونين كاريم (Antonin Careme) وألكسيس سوير (Alexis Soyer) أوائل الطهاة المميزين، الذين طهوا للملوك (القيصر نيكولاس الأول والملكة فكتوريا على الترتيب)، وعمموا فن الطهى الراقى. وقد صار كاريم أحد أعظم العباقرة الذين استخدموا الملعقة الخشبية، واستخدم موقد رمفورد لتطوير فن إعداد الصلصات، بينما أبدع سوير فى ثلاثنيات القرن التاسع عشر مطبخًا فى نادى الإصلاح (Reform Club) وكان مختلفًا جذريا لدرجة أن الناس كانت تدفع نقودًا لتذهب فى جولة مع مرشد خلاله.[٦٣] وببطء - لكن بالتأكيد- انتشر التأثير الفرنسى فى النوادى والفنادق فى لندن، جالبا معه حساسية غذائية جديدة كما أعلن وليم جيرولد (William Jerrold) مؤلف "الكتاب السنوى للذواقة ورفيق المائدة": Epicure's Year Book and Table Companion" إذا كانت المطابخ الأميرية قد تفككت، إلا أن أعداد الناس التى تعرف كيف تأكل قد تزايدت بشكل كبير. وقد نشرت النوادى بين الرجال من متوسطى الدخل المعرفة بفن الطهى الراقى.[٦٤]

كان "فن الطهى الراقى" طبعا فرنسيا. ومع بداية القرن أصبح تعبير المطبخ الحديث Haute cuisine مرادفا لمصطلح الطهى الراقى "Culinary" فى بريطانيا، سواء فى غرف الطعام العامة أو الخاصة. وأصبح "الغذاء المختلط" سريعا هو الرغبة العارمة للكل حيث بدأ الرجال والنساء المتابعين للموضة يتناولون طعامهم فى الخارج معا للاستمتاع به، بالطريقة التى تعرفها اليوم. وبحلول أوائل القرن العشرين، أصبحت

المطاعم هى البؤرة الجديدة للحياة الاجتماعية فى الغرب، ومن خلالهم أطبق المطبخ الفرسى قبضته على المستوى الرفيع للغذاء والذى لم يتخل عنه حتى الآن .

سلسلة الأكل

والآن صارت المطاعم جزءًا كبيرًا من المشهد الحضرى، بحيث يبدو غريبا أن نتخيل أنهم حديثون نسبيا فى هذا المنظر؛ ومع ذلك فإن انتشارهم فى كل مدى أماكن الأكل كما نعرف اليوم لم يحدث أساسا إلا أثناء القرن العشرين. وكان وصول السكك الحديدية هو الذى أظهر الحاجة أول مرة لأنواع جديدة من بيوت الأكل العمومية، حيث بدأت أعداد كبيرة من الناس فى التنقل بين المدن كل يوم وكانت تحتاج إلى مكان تتناول فيه غذاءها. وبينما كانت المصانع عامة تمتلك كانتيناتها العاملة، كان الموظفون والعمال فى المدينة محجوزين للأكل فى غرف الطعام وبيوت الطهى؛ والتى كانت تنتشر بتفاوت حول محطات السكة الحديدية أو أحياء العمال. وعلى الرغم من أن المؤسسات الجديدة كانت تقدم طعاما شبيها بما تقدمة الحانات القديمة، إلا أنها كانت منتشرة على نطاق أوسع، وكانت مناضدها أصغر ومعزولة بين المقاعد. ومع انتشار أسلوب خدمة المطاعم، أصبحت عملية تناول الغذاء العامة التى بلا اسم والتى صدمت زوار باريس فى القرن الماضى، أصبحت مألوفة. كانت المطاعم تتشكل فى البيسترو وأماكن الوجبات السريعة للمدينة الحديثة.

بينما كانت الذرية الجديدة للمطاعم تخدم هدفا نافعًا، إلا أنها قد أوجدت مشكلة. فعلى الرغم من أن سكان المدن فى الماضى كانوا يتعاملون مع محلات الأكل العامة بريبة، كانوا يزورون عددًا قليلاً منهم، لدرجة أنهم كانوا يعرفون أصحابها شخصيا. لكن تناول الغذاء فى الخارج فى مدينة صناعية أمر مختلف تماما . كانت المطاعم الجديدة كبيرة وغافلة من الاسم، وقد جعل الخوف من مطابخها غير المرئية ومستوى الصحة العامة بها، جعل هذه المطابخ مهددة لهم. وبالإضافة لذلك عدم الثقة فى الطريقة

التى تم بها إنتاج الطعام. وقد أدى كتاب أبتون سينكلير (Upton Sinclaer): الأدغال (The Jungle) سنة ١٩٠٦ الذى عرّى فيه المؤلف الظروف غير الصحية البشعة السائدة فى تجارة اللحوم بشيكاغو، أدت إلى اشمئزاز الجمهور على جانبى الأطلنطى من فكرة لحوم المصانع. وحيث إن اللحوم الصناعية الرخيصة كانت تشكل أساس التغذية لكل الرجال العاملين، فكان لا بد من اتخاذ إجراء ما، وكان هذا الإجراء هو إنشاء نوع جديد من المطاعم- النوع الذى يعيد ثقة الرواد فى تناول الطعام فى الخارج.

كانت الإجابة سلسلة من المطاعم، وكانت الفكرة وراءها بسيطة. وكما أعاد مصنعو الغذاء الثقة إلى الناس فى منتجاتهم باستخدام علامات تجارية مسجلة، استخدمت المطاعم هذه العلامات التجارية لتسعى إلى متناولى الطعام وتؤكد لهم أنه لا شىء مقزز يمكن ترصده في المطبخ. وبتبنى شكلٍ معترفٍ به قامت بتكراره على كل ما تفرزه- مثل أسطح هوارد جونسون المبلطة باللون البرتقالى- كانت سلسلة المطاعم قادرة على بناء الإحساس بالإقرار بالعلامة التجارية وبالثقة بين الرواد. كانت النظافة والانفتاح هى كلمة السر أو الشعار، وهو المنهج الذى أخذ وايت كاسل (White castle)، شركة من كانساس تأسست سنة ١٩٢١، إلى آخر المدى. اعتمدت وايت كاسل، أول سلسلة هامبورجر فى أمريكا، على بيع الطعام نفسه الذى كرهتهم "الأدغال" فيه، للعملاء، اللحم المفروم. وكما أقر مؤسس السلسلة إدجار إنجرام (Edgar Ingram)، كان ذلك بمثابة نوع من التحدى. وبطريقة ما كان يحتاج لإيجاد طريقة " يكسر بها الضرر والإجحاف الذى استقر عميقا ضد اللحم المفروم"(٦٥) وكان الحل الذى اقترحه هو خلق صورة للنقاء (حتى لدرجة استخدام كلمة " أبيض" فى اسم السلسلة) يشعر العملاء فيها بإعادة الثقة فيما يتعلق بالأمان والصحة فى الغذاء. كانت المطاعم الناتجة لها مظهر خارجي مشرق باللون الأبيض، وداخلها بالصلب الذى لا يصدأ، أما الأمر الأكثر راديكالية من كل ذلك فقد كان المطبخ المفتوح والذى يمكن رؤيته ومشاهدة كيف يجرى طهى الوجبات التى يتناولونها من قبل العملاء فى غرفة الطعام. وقد أكد الكتيب الترويجى للشركة سنة ١٩٣٢ على رسالة الوعى بالأمان:

"عندما تجلس فى وايت كاسل، تذكر أنك واحد من عدة آلاف؛ فأنت تجلس على النوع نفسه من المقاعد؛ وتُؤَدى خدمتك من النوع نفسه من المنضدة؛ والقهوة التى تشربها تعد وفقا لصيغة معينة، والهامبورجر الذى تتناوله معد بالطريقة نفسها بالضبط على لهب الغاز بالدرجة نفسها من الشدة؛ والأكواب التى تشرب منها تماما تماثل آلاف الأكواب التى يستخدمها آلاف الناس الآخرين فى اللحظة نفسها، وأن مستوى النظافة نفسه يقوم على حماية طعامك.(٦٦) "

النظافة والبساطة والمشاهدة والتنبؤ- إذا كانت صيغة وايت كاسل تبدو مألوفة، فإن ذلك لأنها قد تم نسخها بواسطة أحد أعظم العقليات فى دنيا الأعمال فى المطاعم الحديثة: راى كروك (Ray Kroc)، العبقرى الذى كان وراء ماكدونالدز. جاء إدجار إنجرام بصيغة الطعام السريع الحديث، لكن كروك هو الذى تمكن من رؤية إمكانياته العالمية. كان سلاحه السرى هو التوزيع المكانى للسكان. وفى بداية خمسينيات القرن العشرين كانت الهامبورجر تباع أساسا لرجال الطبقة العاملة أو فى المواقع داخل المدن، لكن كروك كان مؤمنا بأنها مصنوعة على درجة معينة صحيحة، وأنها يمكن أن تباع لكل إنسان. وبمجرد اكتشاف أن ٧٥ بالمائة من الوجبات العائلية يتم تناولها حيث يرغب الأطفال- وأن الوقت كان عصر إنجاب الأطفال- فإن ذلك يعنى، كما صاغها كروك، "فلنتبع الأطفال".(٦٧)

كانت أولى تحركات كروك سنة١٩٥٤ هى شراء حقوق امتياز نظام مبتكر لخط إنتاج جديد لشوى البيرجر، وقع عليه أثناء عمله كبائع لماكينة مشروبات فى مطعم بكاليفورنيا لأخوين من إسكتلندا واسمهما ماكدونالدز McDonalds وبتأمين حقوق امتياز ماكدونادز، بدأ كروك فى الحال بناء مطعم عائلى حميم فى منطقة ثرية؛ بكفاءة عسكرية بواسطة فرق من الشباب المراهقين المدربين جيداً. كانت المطاعم أكثر جذبا من سابقيها "وايت"، مبطنة بطوب دافئ من الداخل ومفروشة بأثاث جميل لكنها احتفظت بسمة واحدة أساسية: مطابخ مفتوحة ومبلطة كانت تجرى فيها عملية إعداد الهامبرجر كلها أمام كل العملاء (أصبحت الآن أوتوماتيكية بكل تأكيد). ولهوسه

بالنظافة، وسع كروك معايير النقاء الصحى لتشمل خارج المطعم، وكان غالبا ما ينفق عطلة نهاية الأسبوع لينزع اللبان الملتصق بالأرض. احتفظ بعملائه المستهدفين سعداء عن طريق وجبات الأطفال، والهدايا التى يصطحبونها إلى البيوت، والأشكال الساخرة وشبح رونالد ماكدونالد، والذى تم الاعتراف به بواسطة ٩٦ بالمائة من أطفال أمريكا تاليا لسانتا كلاوس (بابا نويل) فى ١٩٧٠ . كان كل شىء يدل على نجاح مذهل، إلا أن كروك كان لم يظهر بعد موهبته العظمى فى دنيا الأعمال: المرونة. فعندما بدأت الأسرة النووية فى التفكك خلال سبعينيات القرن العشرين، رجع ببساطة إلى المدن الداخلية. واستقل طائرة هليوكوبتر ليختبر أفضل المواقع (كانت عادة هى تقاطعات الطرق) ليجذب إليها العملاء الجدد المستهدفين، والذين حددهم بأنهم "الأكلة الطوافين المحفزين" بالقليل من الولاء للعلامة المسجلة.(٦٨)



مطعم "وايت كاسل فى سينسيناتى ١٩٢٧ بحوائطه البراقة التى تتناقض مع منظر الشارع المقبض

وبعد ٣٠٠٠٠ مطعم حول العالم، و ٥٠ مليون عميل يوميا، و "جامعة هامبرجر" التى تضم ٢٧٥٠٠٠ طالب دراسات عليا مسجلين بها، فإن النجاح العالمى لماكدونالدز مألوف تماما. وعلى الرغم من التذبذب الذى صاحب الألفية والذى تسببت فيه سلسلة من الفضائح، بما فى ذلك "أمة الوجبات السريعة" إيريك شلوسر ٢٠٠١ (Eric Schlosser)، و"الحجم الفائق Me" لمورجان سبورلوك ٢٠٠٤ (Morgan Spurlock)، و"الحلة السمينة" لسيزار باربر ((Cesar Barber) والتى أضاف فيها الأخير ماكدونالدز؛ لأنه تسبب له فى أزمة قلبية) فإن البوابات الذهبية (يقصد علامة ماكدونالدز) قد تراجعت.[٦٩] وباتهامها بأنها قد جعلت العالم سمينا ومنحته أمراض الشرايين التاجية، فإن الشركة قد أظهرت أنها لم تفقد شيئا من مرونة وتكيف كروكى، فقامت بإدخال اختيارات "صحية" جديدة، مثل المياه المعبأة والسلطات الجاهزة، على الرغم من أن بعض هذه الأخيرة اتضح أنه يحتوى دهونا أكثر من تشيس بيرجر العادى.[٧٠] وفى بداية ٢٠٠٧ أعلن ماكدونالدز أن بعض أفضل مبيعاته قد ارتفعت كلية؛ ليس كما يمكن أن تتوقع فى المدن سريعة النمو فى آسيا، بل فى أوروبا .[٧١] وبالكاد يمكن للمرء أن يتمنى عرضا أفضل لسلطة شكل تسيد الطريقة التى نفكر بها عن الطعام.

الطعام والهوية

من أكبر سخريات القدر أن الغذاء الأمريكى السريع نتاج أكبر وأغنى ميراث على الأرض: بوتقة الانصهار العرقى التى أوجدتها الهجرة الأوربية إلى الولايات المتحدة. وهكذا كيف حدث أن مثل هذا المزيج الثقافى الغنى قد أنتج أحد أرق وألطف أنواع الغذاء فى التاريخ؟ والجواب، كما دفع بذلك هارفى ليفنشتاين فى كتابه مفارقة الوفرة Paradox of Plenty، أن الغنى الشديد للمزيج قد أدى إلى أزمة هوية الغذاء.[٧٢] وبوصول موجات متتالية من الايرلنديين والإيطاليين والألمان والمجريين والبولنديين إلى شواطئ أمريكا من ثمانينيات القرن التاسع عشر وما بعده، بدأ بحث محموم عن طعام

مشترك يقبله الجميع. وقد شعر الكثيرون أن عليهم "أمركة" طهيهم القومى وذلك باستبعاد كل الأشياء الصغيرة المثيرة- الثوم الإيطالى، والنقانق الدمية الألمانية، والفلفل (بابريكا) المجرى- والتى قد تزعج الآخرين. وجاءت النتيجة القاسم المشترك الأصغر فى المطبخ بعد أن تخلى عن الخواص أو النكهة، والذى جاءت نعمته الحافظة الكميات المهولة من اللحم الطازج الذى احتواه؛ الأمر الذى لم يتمتع به إلا قلة من المهاجرين فى بلدهم الأصلى. وما أن بدأ الناس يتناولون منه كميات أكبر، فإنهم قد بدوا يضيفون مزيد من مسببات النكهة التى لا تزعج أحدا- الملح والسكر والدهون. وكان لا بد للصيغة أن تكون مألوفة لأنها أعطت أرق وألطف طعم، والأكثر شعبية للكوكب حتى الآن.

أصبحت صناعة الغذاء الأمريكية بحلول خسمينيات القرن العشرين نوعًا مستقلاً، بكمياتها الهائلة ومصانع إنتاجها وأجزاء الغذاء السريع، وكان الهامبرجر هو الناتج النهائى. ومع امتداد اقتصاديات أسعار الأعمال الزراعية الحديثة حتى المائدة، فقد توصلت إلى عمل بطولى مذهل: اقتحام الشركة صاحبة العلامة التجارية لقلب ثقافة الغذاء، الوجبة نفسها. وبالنسبة لمجتمع خليط محموم فى بحثه عن أى آثار ولو ضئيلة لهوية غذاء منفرد، كان ذلك بمثابة منهج يناسب جميع الأذواق ويناسب الفاتورة تماما. لكن لكى ينجح خارج أمريكا كان على شركات الغذاء أن تجد أسواقا حيث ثقافة الغذاء ضعيفة- أى حيث تم بالفعل وبطريقة فعالة تصنيع الغذاء. بريطانيا مثلا. وقد أمكن حل لغز ثقافة الغذاء البريطانية قبل معظم الثقافات الأخرى، بسبب بسيط وهو أن بريطانيا قد دخلت التصنيع قبل أى أمة أخرى. وربما كان الطهاة الوطنيون مثل هناه جلاس Hannah Glasse قد تذمروا فيما يخص "الحيل الفرنسية"، إلا أنها الثورة الصناعية هى التى تعاملت مع الإطاحة بفن الأكل البريطانى، وذلك بجعل غالبية السكان يعولون على الغذاء المصنع المستورد. وقد أوجد ذلك أول حاسة تذوق مصنعة فى العالم، وهى الحاسة التى تناولها جورج أورويل فى تحليله المدمر للطبقات العاملة البريطانية فى ثلاثينيات القرن العشرين، الطريق إلى رصيف الخيش (The Road to Wigan Pier) وقال عنها أنها قد أفسدت بكل معنى الكلمة براعم التذوق فى الأمة:

"أصبحت حاسة التذوق الإنجليزية، وبالأخص تلك الحاسة فى الطبقة العاملة، تلفظ الطعام الجيد الآن تلقائيا تقريبا. ولا بد أن أعداد الناس الذين يفضلون البازلاء المعلبة والسمك المعلب على البازلاء الحقيقية والسمك الحقيقى قد أخذت فى الزيادة كل عام، وأصبح عديد من الناس الذين فى مقدورهم ابتياع اللبن الحقيقى لإضافته إلى الشاى سيستخدمون قريبا جداً اللبن المعلب على الرغم من أن اللبن المعلب الكريه مصنوع من السكر والنشا ومكتوب على علبته بحروف كبيرة غير ملائم للأطفال.(٧٣)"

أما ما كان من نزوع الطبقات العاملة للطعام المصنع ونزوع الطبقات العليا لفن تذوق الطعام الفرنسى والبريطانى فى منتصف القرن العشرين فهو حالة يرثى لها بالفعل. وبينما لايمكن توجيه اللوم- إلا بالكاد- إلى فن الطهى حول فقد ثقافة الغذاء البريطانية، فإن احتلالها لأرضية فن تذوق الطعام السامية لم تساعد؛ حيث إنها قد أكدت استدامة مفهوم أن أفضل الطعام هو الأجنبى، ومن أجل تناوله لا بد للمرء أن يكون متميزا.(٧٤) ويورد ديريك كوبر Derek Cooper فى كتابه "المرشد إلى الغذاء السيئ" (Bad food Guide) مسحاً تراجوكوميدى للمطاعم البريطانية سنة ١٩٦٧:

"ليس هناك للأسف أى سبب للتفاؤل على جبهة تناول الطعام؛ فهناك أقلية مستعدة لتدفع لعدد قليل من المطاعم نظير الحصول على ميزاتها. أما غالبيتنا فستستمر دون أى شكوى، وربما حتى بتلذذ ماسوشيستى (اضطهادى) إعداد نوع الطعام السيىء والخدمة السيئة التى سأصفها فى الفصول الأربعة عشر التالية.(٧٥) "

ولا غرابة فى أن الطعام الأمريكى السريع قد ضرب ضربته فى التو فى بريطانيا. ولم يلق سوى مقاومة ضئيلة مشوشة وغير مرتبة، وطبعا التجأ مباشرة إلى التسلط الأمريكى على بريطانيا بعد الحرب. وفيما يخص ماكدونالدز، ودجاج كنتاكى المحمر والبقية فإن بريطانيا كانت الامتداد، أكثر من أى شىء يمكن قوله عن بقية أوروبا. أما فى فرنسا وإيطاليا فقد كان الطعام الأمريكى السريع يعتبر من نقائص "الإمبريالية الغذائية" وقد تمت مهاجمة أول مطعم ماكدونالدز فى فرنسا ماديا، وكما رأينا فى الفصل السابق، تسبب وصول الأقواس الذهبية إلى روما فى اعتداءات وإهانات وميلاد حركة الطعام البطىء.

ومن المفيد أن ننظر فى الآلام التى بزغت فى إيطاليا وفرنسا نتيجة للطعام السريع. فمع أن كلا من الأمتين قد جربتا عن قرب تأثير الطهى الأجنبى (فالطماطم التى تعتبر أساسية فى المطبخ الإيطالي كانت تستورد فى البداية كنبات زينة من بيرو حوالى ١٦٥٠، ولم تدخل الاتجاه الرئيسى للطهى إلا فى القرن التاسع عشر)، فإن أى منهما لم تخضع للتحضر الشامل الذى عصف بالمطبخ البريطانى من جذوره. وقد سمح ذلك للأمتين بشكل حاسم بالحصول على مطبخ "رأسى"، حيث مستويات الطهى المختلفة (بسيط ، وإقليمى ، وللهواة ، وللمحترفين) داومت على تبادل المعلومات مع بعضها. وقد ظل الغذاء بالنسبة للأغلبية فى فرنسا وإيطاليا وسيلة للحياة. وعندما يصبح موضع تهديد فإن الأمر يستحق القتال من أجله.

والجبهة الجديدة للطعام الأمريكى السريع هى آسيا، حيث أصبح للتحضر السريع التأثير المدمر نفسه على ثقافات الغذاء، الذى كان يوما ما فى بريطانيا. ومع أن المطابخ الآسيوية قد ظلت من أكثر المطابخ تميزا فى العالم، إلا أن حقيقة أن أصبح للطعام الأمريكى السريع مكانا فى آسيا على الإطلاق، لهو عرض لمقدرة الطعام المصنع فى اجتذاب أولئك الذين اجتثت جذورهم من أسلوب الحياة الريفية.

وعندما يتعلق الأمر بالثقافات الكوكبية للغذاء، يبدو أن لدينا الخيار. فكما بينت بريطانيا وأمريكا أن التنوع العرقى والهجرة الجماعية يمكن أن تصوغ أنواعا من ثقافات الغذاء؛ وهى أنواع قابلة للتعامل معها وتقبلها بسهولة. إلا أن كثيراً من هذه الاندماجات لها ثمن. فعندما يختفى "أى شىء" من خليط فن الأكل، يفقد الطعام واحدة من أعظم عطاياه - هويته الثقافية.

نبش الطعام العالمى

قد يبدو فقد ثقافة الغذاء الخاصة بنا فى بريطانيا شيئا مباركا بالنسبة لأولئك الذين أدمنوا اختيار ما يتناولون، هل يأكلون الطعام الإيطالى أو اليونانى أو الصينى أو الفرنسى أو الهندى كل ليلة. تحولت مدننا خلال العشرين سنة الأخيرة بفضل

انفجار المطاعم التى تقدم كل شىء من الملايو وتايلاند والمكسيك وإسبانيا واليابان وأثيوبيا وأفغانستان بل حتى الطعام البريطانى. وقد أصبحت لندن بالتحديد ملعبا خياليا جامحا للذين كرسوا أنفسهم كخبراء فى الأكل، ومع ذلك، وكما تدلنا حالة المعرفة الغذائية المحفوفة بالمخاطر فى بريطانيا، من الممكن جدا أن يكون لدينا تجارة مطاعم مزدهرة وفى الوقت نفسة إفلاس فى الثقافة الغذائية.

والدور الذى تلعبه المطاعم فى أى فن من فنون حسن الأكل، دور معقد فعندما تظل ثقافة الغذاء قوية، فإن الطهى الاحترافى والمنزلى (المحلى) يمكن أن يتواجدا فى علاقة منفعة متبادلة. إلا أنه فى وجود ثقافة غذاء ضعيفة مثل ثقافتنا الغذائية الخاصة، فإن المطاعم قد تكون هى البديل لفن الطهى. وفى أحسن الحالات، من الممكن أن تكون المطاعم للتسلية والمرح أو للرومانسية، الأمر الذى يسمح لنا بلقاء الأصدقاء على أرض محايدة، وأحيانا (إذا كنا محظوظين) يسمح لنا بتناول طعام متميز لا نستطيع إعداده بأنفسنا. وعلى أسوأ الأحوال، فإن المطاعم قد تقطع صلاتنا بالطعام، وذلك بتغريمنا كميات من النقود لقاء طعام سيئ كان يمكننا أن نطهو أفضل منه فى المنزل. هاجمت عالمة الاجتماع الأمريكية جوان فينكلشتاين (Joanne Finkelstein) المطاعم الأمريكية فى كتابها "الغذاء فى الخارج" (Dining Out) الصادر سنة ١٩٨٩ ؛ لأنها أوجدت رغبة خفية وكأنك تراها من ثقب الباب " اكتسب فيها المحيط الاصطناعى الأسبقية على كل ماعداه بما فى ذلك الطعام ."[٧٦] وفى رأى فينكلشتاين، فإن الولع الأمريكى بالأكل فى المطاعم كان "عدم تحضر فى الأساس": حيث إنه قد استبدل الخبرة الأصلية فى اقتسام الوجبة بشىء زائف فى النهاية.

وسواء كان الأمر زائفا أم لا، لا يمكن إنكار مقدرة المطاعم على بعث الحياة فى الأماكن العامة. وقد نقلت "ثورة مطاعم" لندن الحديثة القطع الخالية من الأراضى والحقول فى العاصمة– وبالأخص الضفة الجنوبية الخالية من الحياة– وحولتها إلى أماكن للخروج وتناول الطعام نابضة بالحياة. وفى حالة مركز برونسويك ((Brunswick) مشروع حديث آخر لم يكن قائما إلا فى تصور المعماريين)، كان التغير أكثر درامية.

كانت برونسويك ضاحية خاوية تقع فوق مكان انتظار سيارات غير مستخدم بالكامل منذ سبعينيات القرن العشرين، واليوم أصبحت تضج بزواد احتساء الكابوتشينو وهواة البيتسا منذ الفجر وحتى الظلام. والفضل فى ذلك يعود للتجديد الكبير بكل المحلات والمقاهى ذات الأسماء التجارية المعروفة، وذلك بالإضافة إلى أكبر سوبر ماركت (ويتروز[*] Waitrose) مركزى. والذى تحول بين عشية وضحاها إلى الظاهرة المقدسة فى عالم التجارة، المول.[٧٧] وباختصار لقد أصبحت ما ظلت ترغب فيه على الدوام، والذى لم تكن تجرؤ حتى على الحلم به. وكان النجاح التجارى لبرونسويك جليا، إلا أنه كان لها التأثير المتوقع على الأعمال المحلية. فقد انخفضت إلى النصف أعمال محل للمخبوزات كان مشهورا بقهوته وأرغفة الخبز المنزلى، بمجرد افتتاح برونسويك. ومقارنة بالخيارات بين سوشى وجيراف، وكارلوتشيو، وطبعا بستارباكس الموجودة أعلى الطريق، فقد تبخرت جاذبيتهم فيما يبدو كما يتبخر ندى الصباح.

وعندما يغلق أحد فروع محل القهوة بلومز بيرى يفتتح فرع آخر: وإذن ما هو التغير؟ ويستطيع المقيمون بجوار بلومز بيرى شراء القهوة إذا رغبوا فى ذلك . فلم تتأثر حقوقهم فى احتساء القهوة. لكن اختزال القهوة، أو أى مادة غذائية أخرى إلى سلعة يعنى أن تفقد الجوهر. وعلينا أن نقلق على الثقافة الغذائية وليس على مجرد الغذاء، مما يعنى كل شىء يحيط بالغذاء نفسه. وإذا فقدنا مشهد تلك الأشياء فربما نحصل بعد ذلك على قوتنا على شكل أقراص، وقد يحث ذلك. وبالطبع تدرك سلاسل المطاعم حاجتنا الفطرية للجو المحيط بنا أثناء تناول الطعام– وهو الأمر الذى يبيعونه فى الأساس، رغم كل شىء. ومهما كان الإحساس بالدفء العائلى فى ستار باكس بأرائكها المريحة، والإضاءة الخافتة وموسيقى الجاز والكتب المستعملة– فإن الزخارف الأساسية لمقهى فى سياتل، والذى كتب عنه فريزر، لها العمل نفسه بالنسبة لثقافة الغذاء المحلية كعمل نعناع فرابتشينو (Peppermint Frappuccino) للقهوة.[٧٨]

(*) سلسلة من ٢٢١ فرعا من السوبر ماركات فى المملكة المتحدة وتتميز بالطعام الجيد والمشروبات الجيدة .

وقد صممت مشاهد ستار باكس الخارجية بواسطة تنفيذيين متخصصين فى التسويق على بعد آلاف الأميال لجذب خيالنا إلى أسلوب الحياة المدنى. فإذا أضفت فأرا بأذنين كبيرتين، فقد تشعر بأنك تحتسى مشروبك فى ديزنى لاند.

وقد تسأل، وماذا فى ذلك؟ إذا كانت القهوة جيدة والأرائك لينة، فمن يهتم سواء كانت ستارباكس "أصلية" أم لا؟ ومرة أخرى، تتعلق المسالة بالحجم. فأن تذهب لتناول القهوة الخيالية فى مقهى يتظاهر بأنه فى سياتل قد يكون ذلك مبهجا من آن لآخر. أما عندما لا يوجد خيار سوى ذلك، فإن الأمر يتدخل فى هوية المرء. ومشكلة سلاسل المطاعم ليست فى حقيقة وجودها، وإنما فى ما تمنع وجوده. وقد وصفت الصحفية الأمريكية ناعومى كلاين (Naomi Klein) فى كتابها" بدون شعار "No logo كيف تستهدف السلاسل الكبرى أحياء حضرية بأكملها- بل حتى مدنا – وتستخدم اقتصادياتها بهذا الحجم فى "قنبلة الاسم التجارى" لتتخلص من منافسيها فى دنيا الأعمال.(٧٩) وتتمثل هذه الإستراتيجية فى سياسة ستارباكس التى تكون مجموعات على شكل عناقيد فى موقع واحد- وبالتحديد تستهدف تلك المواقع التى بها ثقافات مقاهى مزدهرة- بغرض تشبع تجارة القهوة المحلية. تخفض ستارباكس من أسعارها لدرجة تجبر منافسيها على الخروج من حلبة المنافسة، تتحرك بعدها لتحتل مواقعهم المهجورة. ومن الممكن أن تتضمن تلك العملية ما تطلق عليه ستارباكس "أكل لحوم البشر"، والتى تتقاتل فيها فروع الشركة نفسها مع بعضها حتى الموت فى موقعة القهوة النهائية القاسية. وأيا ما كان اسم هذا التكتيك، فإن تأثيره على ثقافة المقهى الأصلى مشابه لما فعلته الأرانب فى الحياة البرية فى إستراليا عند إطلاقها هناك.

أعلنت ستارباكس سنة ٢٠٠٧ عن نيتها لافتتاح ١٠٠ فرع آخر فى بريطانيا سنة ٢٠٠٨- وافتتاح فرع كل ١٤ يوم فى لندن على مدى العقد القادم – قائلة أن السوق البريطانية قد ثبت أنها أكبر كثيرًا مما توقعت. لذا إذا كان لديك مقهى محلى لطيف فى الجوار، فخذ حرصك ألا يصيبك شظية من قنبلة عنقودية تجئ سريعا. وما لم تكن تعيش فى بريمروز هيل (Primrose Hill) سيكون هذا حالك . ففى ٢٠٠٢، رفض قاطنو

هذا الجوار (مجموعة غير مسبوقة تتكون أساسًا من نوع الناس الذين هم ممثلون وسياسيون وأدباء - والذين تعودوا ارتياد محلات القهوة المحيطة بهم) السماح لستار باكس أن يقوم بتفكيك شارعهم الرئيسى المفضل هاى ستريت بمحلات القهوة القديمة المملوكة لبعض الأسر. وكانت حملتهم التى اجتذبت موقعين من الشخصيات المتألقة كافية لأن تقطع الشركة (ستار باكس) عملياتها وتذهب لتجرب حظها فى مكان آخر. وقد كان على الأقل فى بريمروز هيل شرارة من السخط أشعلت الروح البريطانية حول فكرة سرقة هويتها الغذائية.

عقدة الوفرة

لم توجد السمنة المفرطة أبدا بين البدائيين، أو بين طبقات المجتمع التى يعمل فيها الرجال ليأكلوا، ويأكلون ليعيشوا .

جين آنتيلم بريلات - سافارين[٨٠]

لا يعرف معظمنا فى بريطانيا شيئا عن الغذاء، ولا يهتم بذلك كثيراً، ومع ذلك فإن عدم اهتمامنا و"علاقتنا الخاصة" بالأمة التى أعطت الجماهير الاستهلاك الواضح، تؤثر ليس فقط فى مدننا إنها تذهب مباشرة إلى خصرنا .

ربما لا نقوم بالزراعة أو التسوق أو الطهى لأنفسنا بعد الآن، لكن علينا جميعا أن نأكل. وبشكل أو بآخر لا بد أن نكون خبراء بعملية الأكل - فهل نحن كذلك؟ تتطور بيئتنا أسرع من أن تلاحقها أجسامنا: فمعظمنا يمارس حياة جلوس فى مبان مدفأة أكثر من اللازم، ومع ذلك فإن شهيتنا فيما يبدو تسير خطوة بخطوة مع أى طعام تلقى به الصناعة إلينا. وقد أكدت عدة دراسات حديثة أن غرائزنا فى حب البقاء العتيقة ما زالت سليمة، وتدفعنا للمضى فى تناول اى شىء يوضع أمامنا ، سواء كنا جوعى أم لم نكن . والنتيجة هى أنه كلما زاد ما هو موجود أمامنا كلما كان ميلنا أكثر لتناوله[٨١] . وتقودنا الأحجام الفائقة وسياسة "اشتر واحدة واحصل على أخرى مجانا (BOGOF)

بالتعامل مع تلك الأجزاء من أدمغتنا التى لم تتطور منذ أن كنا نعيش فى المساحات الجليدية ونصيد الماموث(*) المغطى بالشعر.

وقد كان أمرًا من أسوأ ما يمكن لو كان الماموث هو ما نأكل لكن ليس كذلك بالطبع. وعلى مدى الثلاثين عاما الماضية، كنا نستهلك كميات متزايدة من الطعام المصنع، والذى أضاف لأجسامنا أمورا غريبة جدا. وقد وصف الصحفى جريج كريتسر Greg Critser فى كتابه الأرض السمينة (Fat Land) الصادر سنة ٢٠٠٣: كيف بدأت العملية فى أمريكا- مرة أخرى- حيث بدأت صناعة الغذاء فى تجربة مدى جديد من الطعام الخرافى المهلك "فرانكينفود "(Frankenfoods) فى سبعينيات القرن العشرين: غذاء لم يكن موجها أغلبه لقيمة غذائية بقدر ما كان معنيا بالعمل وفقا لما يمليه إنتاج الطعام الحديث. وكان زيت النخيل على رأس القائمة، والذى كان يدعى بالعامية "دهن أو شحم الشجرة" زيت نباتى يظل متجمدًا فى درجة حرارة الغرفة، وبذلك يمنح المنتجات مذاقا جيدًا، وحياة أطول، كما قال أحد المطلعين أنه يبدو أن المنتجات "تدوم إلى الأبد".[٨٢] وبأوراق اعتماد مثل تلك، لم يكن أى من المنتجين (المصنعين) يراوغ فيما يخص أخلاقيات بيع منتجات للمستهلكين تحتوى على "زيت نباتى" يحتوى بدوره على مستويات من الدهون المشبعة أعلى من الشحم الحيوانى. وكان الاكتشاف الرئيسى الآخر هو عصير الذرة عالى تركيز الفركتوز (HFCS)(**) والذى طوره أول مرة علماء يابانيون سنة ١٩٧١ . وهو أحلى من سكر القصب بست مرات، كما أن (HFCS) أرخص كثيرًا فى إنتاجه ويظل فترة أطول متمتعا بالنضارة والطعم الطازج وهى الخواص التى تجعل من عملية تجنبه المرور بخطوات الهضم فى الجسم وذهابه " مباشرة وكلية تقريبًا" إلى الكبد، تجعل من السهل إغفاله. وبالتأكيد لم تهتم شركة كوكا كولا ولا شركة بيبسى كولا كثيرًا عندما تحولتا بمنتجاتهما إلى المحلى الجديد سنة ١٩٨٤ .

(*) الحيوان الأولى الذى تطور عنه الفيل وكان مغطى بالشعر ويعيش فى الشمال .

(**) نوع من السكريات الأحادية يطلق عليه سكر الفواكه .

وكان كل ما على صناعة الغذاء أن تفعله، وهى مسلحة بالمدى الجدى من الطعام المرعب (Frankenfoods)، هو إغراء الناس ليتناولوا المزيد منه. وخلال ثمانينيات القرن العشرين تمت الغلبة لسلاسل الطعام السريع، حيث تخلت المعامل ، وبذا قدمت "الأحجام الفائقة" و"الوجبة القيمة" كمحفزات للمستهلكين. ومع أن الأمر بدا وكأنه صفقة جيدة إلا أن كل ما كانوا يفعلونه فى الواقع هو التسلل خفية بعيداً عن أعين الرادار بأشياء عالية الربح (عالية السعرات) مثل الكوكا كولا والمحمرات. ومع ذلك فقد أتت هذه الاستراتيجية بثمارها لحظيا: ضاعفت تاكو بيل (Taco Bell) مبيعاتها خلال ثمان سنوات، وقد كانت هى أول سلسلة تتبنى الوجبات القيمة سنة ١٩٨٨، الأمر الذى أجبر الشركات الأخرى مثل ماكدونالدز أن يتبعها فى المنظومة نفسها .وبحلول سنة ١٩٩٦، صار ربع ما ينفق على الطعام السريع (قيمته ٩٧ $ بليون) فى أمريكا يذهب على الطعام الذى يبا ع على أساس الحجم الأكبر أو الأنصبة الأكبر . وفى هذا الوقت، تضخمت وجبة " McMeal" (وجبة ماك) التى كانت تحتوى فى الأصل على ٥٩٠ سعرا، لتصبح ١٥٥٠ سعراً . [٢٣]

الأكبر والأسرع والأرخص والأكثر بيتسا: قلب الطعام الأمريكى السريع المائدة على رأس القواعد القديمة. " تناول الكبير" كان دائما دليلاً على الحالة الأسمى؟ والآن، ولأول مرة، أصبحت أمة بأكملها تتناول الكبير". وفيما بين ١٩٧٠ و ١٩٩٤ ارتفع عدد السعرات المتاحة فى الطعام الأمريكى من ٣٣٠٠ إلى ٣٨٠٠ سعر للفرد فى اليوم- زيادة تصل إلى ١٥ بالمائة.[٨٤] وكما يمكن أن يخبرك أى حاكم قديم، هناك حدود لكمية ما يستطيع أن يأكله الشخص مهما كان كبيراً. إذا أين تذهب كل السعرات الزائدة ؟ ومع نهاية القرن كانت الإجابة أكثر من واضحة. فقد حصَّلت عدة عقود من التهام الطعام فى الخارج ضريبة باهظة وأثرت على الأجسام الأمريكية. مستويات مرتفعة من السمنة، ومرض السكرى من النوع - ٢ وسوء تغذية من النوع -- B بالتأكيد أكثر الأمور سخرية بين أمراض التحضر. وهو ما يعنى أن الأكل قد تغلب على التدخين كأكبر الأنشطة ضررا.[٨٥] وكما لو كان ذلك ليس سيئا بما فيه الكفاية، فقد اكتشف

الباحثون أن الأمريكان هم الأكثر شغفًا بالأكل، ويربطون بين الطعام والاهتمام بالصحة أكثر من المتعة. وكما يصيغها أحد الباحثين، يعتقد الأمريكان الآن أن "الطعام سام بقدر ما هو مغذى، وأن تناول الطعام فى خطورة عدم تناوله".(٨٦) وهذا كثير بالنسبة للوجبة السعيدة.

المدن السمينة

إذا نظرت للطعام الأمريكى كطريقة للحياة، من الصعب أن تدعوها طريقة ناجحة. وتسميتها كارثية هو الأقرب. فإذا كان منظر مواطنى هيوستن بولاية تكساس (المدينة التى تستحوذ بانتظام على لقب "أسمن مدينة على ظهر الأرض") وهم يقودون عرباتهم السمينة على طول الطريق، إذا كان ذلك ليس كافيا، فإن السلسلة المتلاحقة من البلاغات والدعاوى القضائية التى تقام ضد صناعة الطعام السريع فى مفرق الألفية، كان لا بد أن تكون كافية لتأكيد أن خطافها كان جيداً وأنه قد أُلقى حقيقة. إذن لماذا نصر نحن فى بريطانيا وأمم أخرى يتزايد عددها، على تناول الطعام على الطريقة الأمريكية؟ ومع أن كثيرا من تكتيكات صناعة الطعام السريع فى الحقيقة– استخدام علم السكان الاجتماعى واقتصاديات المعايير والتسويق العنيد– هى طرق فعالة، إلا أن ذلك لا يفسر لماذ يحظى المنتج بقبول عالمى؛ ولا تكمن الإجابة فى مجرد طبيعة الطعام، ولكن فى أنها قد غيرت مجمل علاقتنا بالأكل.

وتعمل سلاسل الطعام السريع بنجاح؛ لأنها تقدم الأمان فى الأعداد– فهم يجعلوننا نشعر أننا لسنا وحدنا عندما نتناول الطعام. فهم يناشدون ويستميلون أقدم الغرائز البشرية فى خضم مدن ما بعد الصناعة: حاسة الانتماء والأمان التى تأتى من اقتسام الطعام مع آخرين. فعندما نتناول طعاما سريعًا، تكون علاقتنا الأولية مع الطعام نفسه، وليس مع أى أحد قد نشاركه هذا الطعام. فالطعام السريع هو أول طعام فى العالم معنى بأن نتناوله وحدنا– والذى يرغب أن يكون صديقك. وهو الطعام

الذى يعوضك: الطعام الذى يجىء للمساعدة والذى يحتوى على كل شىء، والذى هو محمل بالمنتجات والإضافات التى تبدو وكأنها تقدم لك العالم فى كل قضمة تملأ فمك. ومع ذلك، وعلى الرغم من حرية اختيار كميات الملح والسكر والدهون (الثلاثى الكلاسيكى للسمنة) إلا أن الكثير من الطعام السريع يظل غير كاف بشكل غريب. فالطبقات فوق بعضها واللطف فوق اللطف لا تؤدى إلى الكفاية، ليس أكثر من تناول سلطانية من المحمرات لتعزيك. وأكبر السمات التراجيدية لعقدة الوفرة هى أنها بحث عن الاكتفاء الذى لا يأتى أبداً.

وبدقة فإن الطعام السريع مشهور بسبب الأمور التى لا يقدمها: الشبع والرفقة والرفاهة. مثل السيجارة التى يئز صداعها ويذهب بعد أول نفس ملء الرئة، فهى تعد بكل شىء ولا تقدم إلا القليل، ناصبة الشرك "للمستخدمين لها بكثافة" فى حلقة من الاعتماد عليها تمسك بهم كى يعودوا إليها من أجل المزيد. وفى الجوهر- وكما حاول محامى سيزار باربر (Cesar Barbers Lawyer) جون بانزاف (John Banzhaf) فى "الحلّة السمينة" لماكيونالدز- الطعام السريع يسبب الإدمان.[٨٧] وهو يؤدى بنا إلى الغواية بطبيعته الجوهرية، ليس بسبب ملحه، ودهنه، وسكره؛ لكن لأنه موقع نو استقلال ذاتى (Autonomous) يمكننا الحصول عليه فى أى وقت نشاء. كان الجشع والطمع عابسا فوق كل مجتمع فى التاريخ، ومع ذلك يمكننا الآن أن نطلق العنان له ونحن فى حصانة من أى عقوبة، لأن الآليات الاجتماعية التى كانت تتحكم فى هذا الجشع (آداب المائدة، والأخلاقيات، واحترام الطعام) لم تعد قائمة. وكونه يتواجد مستقلا عن أى تقييدات اجتماعية، فإن الطعام السريع يزيل آخر تفتيش على ميولنا لنسلك مثل اللابرادور[*] إذا واتتنا ولو نصف فرصة. ولا عجب بعد ذلك أن أصبحت ممارسة الحمية الغذائية ديانة فى أمريكا. وبعد عقود من محاربة الترهل بواسطة الدهون المنخفضة والسكريات المنخفضة، قد تكون النحافة بسرعة (Slimfast) والنحافة ببطء (Slimslow)، وخطة- .F (F أول حرف من كلمة Food طعام) والدكتور آتكينز، قد جعلت من يحاولون النحافة من الأمريكان يتجهون إلى الرب أخيرا. والصحة الإلهية

التى أسسها راعى الأبرشية القس دون كولبرت الطبيب (Don Colbert MD) هى آخر التقاليع المجنونة للحمية الغذائية فى الولايات المتحدة. وتحت شعار "افقد وزنك، وتناول ما كان يتناوله المسيح (Lose wieight, eat what Jesus ate) كان المتعبدون يصلون داعين أن يخلصهم الرب ليس من الشيطان بل من رغبتهم فى "الطعام ليجلب لهم الراحة".

وعلى الرغم من التحذير المتزايد من السمنة المفرطة التى اجتاحت عدواها أمريكا وبريطانيا، إلا أنه لا يوجد إلا إشارات ضئيلة على أن علاقة المحبة بيننا نحن الأنجلوساكسون والطعام المصنع قد بدأت تتناقص. وعلى مدى الخمسين عاما الماضية تشكلت وجبة بريطانية نمطية من اللحم ونوعين من الخضروات وحتى دجاجة باردة حريفة، فى مقابل البرجر المحمر. وهذا الاتجاه أمريكى كما هو الحال مع ميلنا المتنامى لتناول الطعام فى الخارج. وتتجاوب أجسامنا مع هذا فالآن واحد من كل أربعة بريطانيين يعانى من السمنة المفرطة، ونحن نلحق مسرعين بأكثر الأمم سمنة فى العالم حيث يصبح الرقم واحدا من كل ثلاثة. ومن الواضح أن هذه أخبار مزعجة، إلا أن التهديد بإنكار معالجة الصحة الوطنية لمرضى السمنة أو حرمان الأطفال من تناول الشيبسى فى وقت الغذاء، يعنى كل ذلك أننا قد فشلنا فى التعرف على طبيعة المشكلة. وكما اكتشفت إحدى المدارس فى رونرهام سنة ٢٠٠٦ عندما حاولت فرض منهج "الوجبات الصحية" إجباريا، اكتشفت أن البريطانيين يمكن أن يصبحوا شهوانيين بالنسبة للطعام عندما تبرأوا من علفنا المفضل. وبهذه المناسبة أخذ الآباء الثائرون يتسلقون ببساطة من تحت الغطاء ليطعموا أطفالهم الشيبسى من خلال الدرابزينات . [٨٨]

ولن تنجح طريقة معاملتنا كأطفال المدارس المزعجين، وإمساكنا متلبسين بإصبعنا فى إناء الحلوى. فالسمنة المفرطة ليست مجرد مسألة ما الذى نتناوله- إنها مرض قابع فى قلب الطريقة التى نحيا بها. إنها التعبير الجسدى عن تفكك ثقافة الغذاء المصنع عندنا- الثقافة التى لا يفهم ولا يقيم فيها الطعام؛ ولذلك فهو متاح لسوء الاستخدام. فإذا كنا سنهاجم السمنة المفرطة، فإننا لا بد أن ننظر فى كل سمة من سمات ثقافتنا الغذائية، بكل ما يتضمنه ذلك. سيكون علينا أن نسأل كيف نقطن المدن: كيف نصممها ونبنيها، وكيف نتغذى ونحيا فيها.

ومنذ قرن مضى، حول الأمريكان ميراثهم العرقى الرائع إلى فن قومى لحسن الأكل المخيف واللامبالى وغير الصحى تماما. أما الآن فنحن نحتاج لتحول الأمور إلى الاتجاه الآخر. نحتاج أن نعيد ارتباطنا بثقافة الغذاء، وأن نتذكر ما الذى يعنيه ذلك. وهناك دائما خطورة عندما نفكر فى الطعام، خطورة تتعلق بالحنين الجارف للماضى (نوستالجيا): للأيام الطيبة الماضية، والتى ربما لم توجد أبداً. إلا أنه ما زال هناك كثير يمكننا أن نتعلمه منها. فتاريخ المائدة حافل بالظلم والمناورة والخيلاء ؛ وهو أيضاً حافل بالبهجة ، والرفقة والغبطة. وهو باختصار انعكاس للمجتمع نفسه. وأن ننكر قدراته يعنى إنكارنا لإنسانيتنا .

وتعد مشاركة الوجبة أكثر الظواهر الإنسانية تعقيدا ، وهناك سبب لذلك. إنها السياق الذى نعرف أنفسنا فيه ككائنات اجتماعية أكثر من أى سياق آخر، والذى نقر فيه بارتباطنا العميق بالأرض والبحر والسماء. وما زال علينا أن نكتشف كم هى قوية ومحلية ثقافة الغذاء فى عصر ما بعد التصنيع، لكن لم يكن الوقت متاحاً لذلك بشكل أفضل من الآن .

هوامش الفصل الخامس

(١) Jean Anthelme Brillat-Savarin, The Physiology of Taste (La Physiologie du gout 1825), treans. Anne Dryton, Penguin, 1970, p.13.

(٢) بنشر هى اختصار لـ"أساتذة المقاعد العالية" أو "الساطعون" وهم أعضاء المجلس الملكى

(٣) وصلتنى معلومات مؤكدة أن الطعام فى القصر الوسيط قد تحسن بشكل كبير منذ تناولى وجبتى هناك

(٤) سيشارك نزل الأخوات فى المعبد الوسيط؛ المعبد الداخلى. فمصلاهم وكنيسة المعبد قد اكتسبتا شهرة منذ ٢٠٠٤ بفضل تضمينهما فى رواية دان براون الخيالية عن ميراث المعبد، شفرة دافنشى

(٥) The Honourable Society of the Middle Temple, Handbook (2007), p.12.

(٦) انظر http://www.innertemple.org.uk/

(٧) The Honourable Society of the Middle Temple, Dining in Hall, 1970, p.16.

(٨) وفقا لمعهد توزيع البقالة ٥١,١ ٪ من الوجبات يتناولها الناس وحدهم سنة ٢٠٠٦، مقارنة بـ ٣٤,٤ ٪ سنة ١٩٩٤ IGD, Grocery Retailing Report, 2006.

(٩) انظر John Burnett, "Time, Place and Content: The changing structure of meals in Britain in the 19th and 20th centuries", in Martin R. Scharer and Alexander Fenton (eds.), Food and Material Culture, Tuckwell Press, East Linton, Scotland, 1998, and Ch.9, p.121; Office of National Statistics, Family Spending 2002-3.

(١٠) فى سنة ٢٠٠٦ تم تناول ٤٨ ٪ من الوجبات فى الولايات المتحدة خارج البيوت

(١١) الأشكال من موقع IGD على الشبكة

(١٢) The Times, 4 June 2005, quoted in Joanna Blythman, Bad Food Britain, Fourth Estate, 2006, p.269.

(١٣) للمناقشة التفصيلية حول سيدر انظر Chaim Raphael, A Feast of History, Weidenfeld and Nicolson, 1972.

(١٤) Brillat-Savarin, op. cit., p.162.

(١٥) على الرغم من أن طقوس التضحية الحلال والكوشر تجرى فى بريطانيا، إلا أنها لا يمكن أن تحدث إلا فى السلخانات القانونية فقط

(١٦) يؤكد وجود نواد للحمية الغذائية مثل مراقبو الوزن على أننا فى حاجة شديدة للمشاركة فى عاداتنا الغذائية مع الآخرين - حتى لو كانت تلك العادات لا تتضمن الأكل

(١٧) The Complete Works of Montaigne, trans. Donald M. Frame, Hamish Hamilton, 1958, p.846.

(١٨) 18- George Simmel, "Sociology of the Meal"(1910), trans. Michael Symons, Food and Foodways, Vol.5, No.4, 1994, pp.345-50.

(١٩) يعود المكافئ الألماني "Der Mensch ist was er isst" إلى الفيلسوف لودفيج أندرياس فون فيرباخ من القرن التاسع عشر

(٢٠) Margaret Visser, The Rituals of Dinner, Penguin, 1991, p.87.

(٢١) 21- Homer, The Odessey, trans. E.V. Rieu and Revised by D.C.H. Rieu, Penguin, 1991, p.60.

(٢٢) انظر Visser, op. cit., p.90-9.

(٢٣) Oscar Wilde, A Woman of Importance, Act 2.

(٢٤) Visser, op.cit., p.17.

(٢٥) Ibid., p.92.

(٢٦) Regional Eating and Drinking Habits, Mintel, 2001, quoted in Sue Palmer, aaaa-toxic Childhood, Orion Books, 2006, p.34.

(٢٧) تم المسح بواسطة سلسلة مطاعم بروستـرز quoted in Palmer, op. cit., p.33 وطبـعـا تناول الطعام بأصابعك يعتبر من حسن الأدب في ثقافات أخرى

(٢٨) Madhur Jaffrey, An Invitation to Indian Cookery, Jonathan Cape, 1987, p.21.

(٢٩) Blythman, op. cit., pp. 87 and 217.

(٣٠) Athenaeus, Deipnosophists (6.228d), quoted in John Wilkins, David Harvey, Mike Dobson (eds.), Food in Antiquity, University of Exeter Press, 1995, p.197.

(٣١) Anonymous, 1879, quoted in Visser, op. cit., p.69.

(٣٢) Xenophon, Memorabilia (3.14), quoted in Wilkins et al., op. cit., p.208.

(٣٣) انظر James Davidson, Opsophagia: Revolutionary Eating at Athens, in Wilkins et al., op. cit., pp.204-13.

(٣٤) Erasmus, De Civilitate morum puerilium (1530), trans. Brian McGregor, in Collected Works of Erasmus, ed. J.K. Sowards, University of Toronto Press, 1985, p.273.

(٣٥) Ibid., p. 289.

(٣٦) Emily Post, Etiquette in Society, in Business, in Politics and at Home, Funk and Wagnalls, New York, 1922, pp. 244 and 223.

(٣٧) Ibid., p. 189.

(٣٨) Ibid., p. 2.

(٣٩) Brillat-Savarin, op. cit., p. 55.

(٤٠) Pliny, Letters, quoted in Roy Strong, Feast: A History of grand Eating, Jonathan Cape, London, 2002, p.97.

(٤١) Petronius, The Satyricon, trans. J.P. Sullivan, Penguin,1981, pp. 49-55.

(٤٢) Suetonius, The twelve Caesars, quoted in Strong, op. cit., p. 273

(٤٣) لمناقشة المواقف تجاه الأكل بكثرة في روما انظر الفصل ٦

(٤٤) Michael Symons, A History of Cooks and Cooking, University of Illinois Press, 2004, p/ 268, and Strong, op. cit., p.8.

(٤٥) William Langland, Piers Plowman, quoted in Strong, op. cit., p. 94.

(٤٦) Strong, op. cit., p. 205.

(٤٧) 47- Ibid., p. 209.

(٤٨) Rebecca L. Spang, The Invention of the Restaurant, Harvard, 2000, p. 96.

(٤٩) انظر Burnett, op. cit., pp. 117-19.

(٥٠) Collin Clair, Kitchen and Table, Abelard-Schuman, London, 1964, p. 105.

(٥١) Burnett, op. cit., p. 122.

(٥٢) Mary Douglas, "Deciphering a Meal", in Carole Counihan, P. Van Esterik (eds.), Food and Culture, Routledge, New York, 1997, Ch. 4.

(٥٣) Thomas Decker, Gull's Horn-Book (1609), quoted in George Dodd, The Food of London, Longman Brown, Green and Longmans, London, 1856, p. 87.

(٥٤) Hazel Forsyth, in Edwina Ehrman, Hazel Forsyth, Lucy Peltz, Cathy Ross, London Eats Out: 500 Years of Capital Dining, Museum of London, 1999, pp. 34-40.

(٥٥) انظر John Schofield (ed.), The London Surveys of Ralph Treswell, London Topographical Society Publication No. 135, 1987, p. 86.

(٥٦) Samuel Pepys' Diary, 1 August 1660, quoted by Forsyth, in Ehrman et al., op. cit., p. 37.

(٥٧) كانت الحانات مثل المطاعم اليوم، تجني معظم أرباحها من هامش الربح الكبير على النبيذ .

(٥٨) Ehrman et al., op. cit., p. 46.

(٥٩) Mr Fairholt, Percy Society's Publications (1845), quoted in Dodd, op. cit., p. 88.

(٦٠) انظر Jurgen Habermas, The Structural Transformation of the Public Sphere (1962), Polity Press, 1992, pp. 89-102.

(٦١) مقتبسة في Spang, op. cit., p. 34.

(٦٢) Antoine Joseph Nicolas Rosny, Le Peruvian a Paris (1801), quoted in ibid., p.64.

(٦٣) انظر Stephen Mennell, All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the present, First Illinois Paperback, 1996, pp. 151-3.

(٦٤) William Blanchard Jerrold, The Epicure's Year Book and Table Companion, London, 1868, quoted by Edwina Ehrman in Ehrman et al., op. cit., pp. 72-3.

(٦٥) مقتبسة فى Harvey Levenstein, The Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America, Oxford University Press, 1993, p. 228.

(٦٦) Ibid., p. 51.

(٦٧) مقتبسة فى ibid., p. 229.

(٦٨) Ibid., p. 233.

(٦٩) فى التعريض بأخطار صناعة الوجبات السريعة، اتبعت "أمة الوجبات السريعة" خطى "الأدغال" منذ قرن مضى. أما فيلم "الحجم الفائق" فقد أورد الصحفى مورجان سبورلوك أخطار أن يعيش المرء فقط على منتجات ماكدونالدز لمدة شهر

(٧٠) أوردتها رويترز، سبتمبر ٢٠٠٤

(٧١) McDonald's press release, 13 April 2007, http://www.mcdonalds.com

(٧٢) انظر Levenstein, op. cit., pp. 28-30.

(٧٣) George Orwell, The Road to Wigan Pier (1937), Penguin, 2001, p. 92.

(٧٤) للحصول على المناقشة التفصيلية عن "قطع رأس" الطهى الإنجليزى بواسطة الطهى الفرنسى، انظر Mennell, op. cit., pp. 204-14.

(٧٥) Derek Cooper, The Bad Food Guide, Routledge and Kegan Paul, 1967,p.xvi.

(٧٦) Joanne Finkelstein, Dining Out: A sociology of Modern Manners, Polity Press, Blackwell, 1989, p. 3.

(٧٧) يقول أحد إعلانات برونسوك "ربما يكون لمجموعة بلومز بيرى ثقافة، إلا أنها لا تملك ويتروز"

(٧٨) أجل، إنها تحتوى قهوة. لكن مع مرور الزمن أصبحت منزوعة الكافيين ومضاف إليها اللبن المخفوق والسكر وبعض مكسبات الطعم والرائحة، وبذلك فقد أصبحت مشروبا من اللبن الذى يقدم فى الحضانات.

(٧٩) انظر Naomi Klein, No Logo, Flamingo, 2001, pp. 135-7.

(٨٠) Brillat-Savarin, op. cit., p. 208.

(٨١) انظر المسمى الرائع لباربارا ج. رولز The Supersizing of America, Portion Size and the Obesity Epidemic", Nutrition Today, Vol. 38, No. 2, March/April 2003, pp. 42-53.

(٨٢) Greg Crister, Fat Land, Penguin, 2003, p. 14.

(٨٣) Ibid., p. 28.

(٨٤) Ibid.

(٨٥) النوع B من سوء التغذية يصف تأثيرات تناول الطعام المصنع بدرجة أكثر من اللازم، مما يترك الناس مصابين بالسمنة وفى الوقت نفسه مصابين بسوء التغذية، مع خطورة مرتفعة للإصابة بأمراض القلب ومرض السكرى من النوع – ٢

(٨٦) Paul Rozin, quoted in Levenstein, op. cit., p. 256.

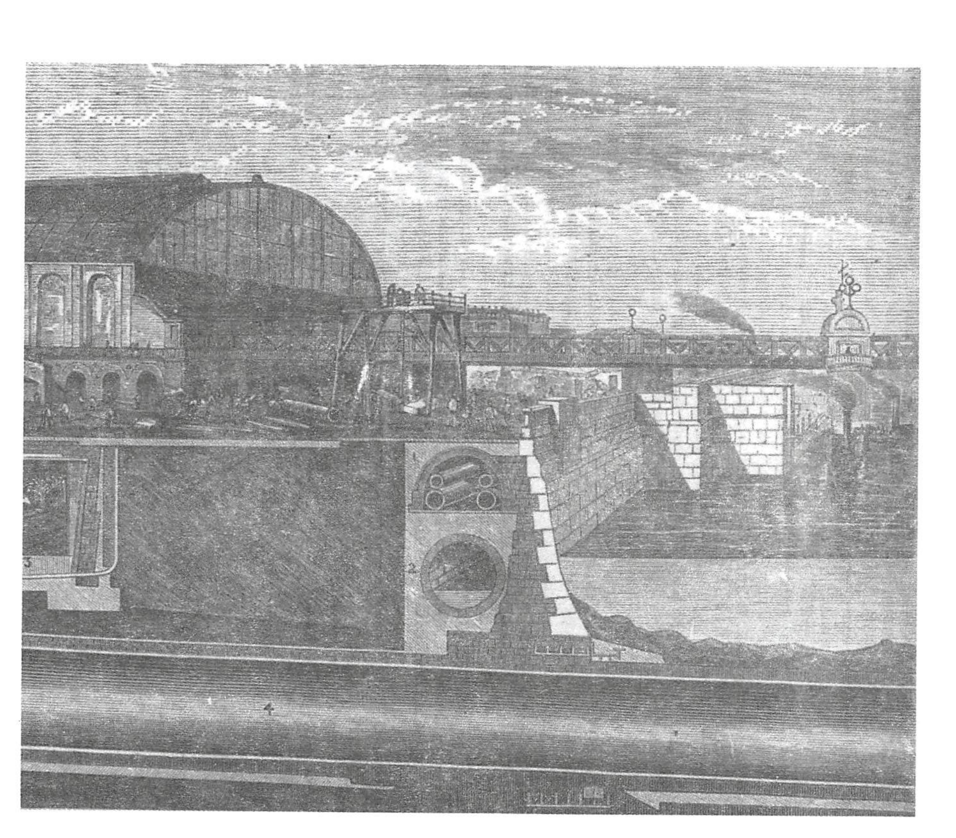
(٨٧) كان بنزاف أيضًا أول محام يقاضى شركات التبغ على خلفية الصحة

(٨٨) http://news.bbc.co.uk/1/hi/england/south_yorkshire/5349392.stm

الفصل السادس
النفايات

البالوعة ساخرة. وهذا يقول كل شيء

فيكتور هوجو.(١)



جسر على التايمس (نهر) تحت الإنشاء ١٨٦٧

محطة طلمبات كروسنيس بلندن

لو كانت محطة طلمبات كروسنيس كلبا ، لكانت هجيناً من أنسال مختلفة. صرح مستطيل على بقعة جرداء على طول نهر التايمس/ التايمس ميد (Thamesmead) ، مكونة أساساً من طوب بنى باهت مع مسحة من لون أصفر مزعج، مع تفاصيل باللون الأحمر. وبأسلوب مميز تقف نوافذ المبنى المدورة والأعمدة بتيجانها المنقوشة وبأسنان الكلب التى تعقب كالوتر بكل إشارة للرومانسية، بينما تقف كتلتها التى بلا معنى ضخمة وسمينة بأرصفتها التى على شكل سقف القطار. أما فى الخلف فإن الإشارات المعمارية تصبح أكثر إرباكا. فبدلا من البضائع المهجورة المتوقع وجودها هناك حديقة رسمية خارجة من عصر النهضة الإيطالى، تكتمل بخمائل من الزهور، وممرات من الحصى وأشجار الأرز، وأجنحة مزودة بأقواس عند كل طرف.

والأمر غريب حتى الآن لكن فقط عندما يدخل المرء المبنى تحدث الحيرة والذهول الحقيقى. فهو جزئيا كانترائية وجزئيا عنبر ماكينة، والمكان يغمره ضوء أثيرى يترشح من نوافذ "لمنور الكنسية" من خلال شبكة حديدية تشكل طابقين فوق رأس الشخص. ويحظى كل عنصر فى الغرفة بزخرفة معينة: أعمال الطوب المنقوش والبلاط العجيب تغطى الحوائط والأرضية، بينما تتنافس الستائر والمشايات والدرج والدرابيزينات مع مساحات من أشغال الحديد بتفاصيلها وزخارفها الحمراء والصفراء والخضراء النباتية تتداخل فى نشاز من الألوان. وفى مركز الغرفة فتحة ثمانية كبيرة (الصليب الكاتدرائى) محشورة خلال الشبكة الحديدية فوقها، ويواجه كل وجه من زواياها كتلة

تتلوى من الأوراق الزمردية والتى تلمح منها مونوجرام مجلس أعمال متروبولتيان MBW باللون الأحمر. وربما لوجود كل أوراق الشجر الحديدية، قد يستغرق الأمر بعض الوقت لتكتشف القطع الجيدة الحقيقية من أشغال الحديد فى الغرفة، لكن بمجرد أن تراها، فإنها تستولى على كل انتباهك. وهناك أربعة أعمدة يقف فى كل ركن واحد منها عملاق فلزى يعلوه الصدأ، وتبدو واضحةً مقدرتها الصامتة حتى وهى لا تعمل. ولدى رؤيتها تتلاشئ كل التفاصيل المبعثرة فى المبنى، مثلما تتلاشى ثرثرة الناس فى حفلة ما عندما يدخل الغرفة شخصية شهيرة. ميت فكتوريا (Meet Victoria) وبرنس كونسورت (Prince Consort) وألكساندرا (Alexandra) وألبرت إدوارد(Albert Edward): أكبر أربع ماكينات ذات ذراع دوار فى العالم.[٢]

وإذا كنت تتساءل ما هى الماكينة ذات الذراع الدوار، فهى آلة تستخدم القوة المطبقة على أحد طرفى ذراع (عمود أفقى) متمحور ليقوم بعمل عند الطرف الآخر، بواسطة حدافة لتنظيم الحركة. وهى فى الأساس أرجوحة مزودة بقدرة، والتى تكون حركتها الرأسية مألوفة لمحبى مدينة دالاس من منظر "الحمير" التى تومئ برأسها وتستخرج البترول من صحراء تكساس فى سلسلة من الاعتمادات المفتوحة. وأفضل عمل تقوم به الماكينات ذات الذراع هو استخراج كميات كبيرة من السوائل من تحت الأرض. وفى حالة الركن الملكى فى كروسنيس كانت هذه الحجوم يوما ما كبيرة بالفعل. وفى أوج نشاطها فى القرن التاسع عشر، وبأذرعتها التى تبلغ طولا ٤٣ قدما وتزن ٤٧ طنا وتتأرجح حيث كل واحد منها فى مقدوره رفع ستة أطنان من السائل فى ضربة واحدة، ومعدل تأرجحها ١١ ضربة فى الدقيقة. وعموما لم يكن ما ترفعه بترولاً، ولكن الشىء الذى يوما ما هدد بأن يجعل أكبر مدن العالم تتلعثم وتصل إلى حالة من الجمود والقذارة- وهو مياه المجارى.

كانت لندن فى بداية عهد الملكة فكتوريا عاصمة أكبر وأقوى إمبراطورية عرفها العالم. وامتدت سيادة المدينة على خمس مساحة أرض العالم وربع سكانه . ورغم أنها

كانت حاضرة عالمية عظمى، إلا أن لندن كان لديها مشكلة محلية مزعجة. فلم يحدث أن تبنت المدينة أبدا ما يمكن أن نسميه سياسة متكاملة تجاه النفايات، وكان سكانها الذين بلغ تعدادهم مليونان ونصف المليون لا يحظون إلا بنظام مجارى يمكن تسميته فى أفضل الأحوال نظام من العصور الوسطى، والذى يتكون أساسا من نهر التايمس، وروافده النتنة وما يقارب ٢٠٠٠٠٠ بلاعة طافحة.(٣)

لم يكن فشل لندن فى التعامل مع أوساخها أمرًا فريدًا فقد تبنت معظم المدن قبل العصر الصناعى منهج رد الفعل وليس الفعل. وعلى عكس الإمداد الغذائى، والذى كان مجرد التأخير ولو ليوم واحد يحول الأمر إلى تشوش هيولى، فمن الممكن أن تتراكم القذارة لسنوات، بل لقرون قبل أن تتسبب فى إزعاج حقيقى. كان أحد أسباب ذلك أن معظم النفايات فى العصر قبل الصناعى فى العالم كانت عضوية ومع أنها كانت فظيعة، لكنها كان ينظر إليها كمورد ثمين. وفى العصر الذى أطلق عليه المؤرخ دونالد ريد " (Danald Reid) العصر الذهبى للإيكولوجيا الحضرية" لم يكن سوى قليل جداً هو ما يذهب كنفايات - وفى الواقع كلما كانت رائحة المدينة كريهة، كلما اعتبرت أغنى.(٤) كانت الخنازير تلتهم بقايا الطعام، أما إخراجات الناس والحيوانات فكانت تجمع لتستخدم كسماد طبيعى؛ أما البول والروث المتخمر فقد كانا مهمين بشكل حيوى فى العديد من العمليات الحرفية مثل الصباغة وصناعة الورق. أما القمامة القليلة التى لم تكن تستخدم فى شىء فكان يلقى بها مباشرة فى الأنهار أو فى مدافن للقمامة خارج المدن. كانت تلك هى النظرية على أى حال. أما عمليا، فقد كان معظم الناس تقذف بنفاياتها مباشرة فى الشارع- وهى عادة لم تكن معادية للمجتمع على الأقل فى المدن الصغرى كما يبدو لأول وهلة؛ لأن كثيراً مما يلقى خارجاً كان من الممكن جمعه واستخدامه استخداما جيداً.

إلا أنه مع نمو المدن أكثر، بدأ النظام البيئى ذاتى التنظيم فى التعثر. ففى القرن الرابع عشر كان سكان كوفنترى ١٠٠٠٠ مواطن جاعلين منها رابع أكبر المدن فى

إنجلترا، وإذا حكمنا من فورة المراسيم الصادرة عن مجلس المدينة، لعرفننا أن القمامة قد أصبحت قضية. ومع أن روث الإنسان والحيوانات كان يقيم كسماد طبيعى، كان الإمداد فى المدن الأكبر يتفوق على الطلب، الأمر الذى أدى إلى تكون كتلة شبه صلبة وغير صحية سدت الشوارع وعطلت المصارف. وجاء رد فعل المجلس فى مدينة كوفنترى على شكل إصدار مرسوم ينص على أنه "لن يقوم أى فرد فى هذه المدينة من الآن فصاعدا بجرف شوارعهم فى وقت المطر، ولا يزعج النهر بالأوساخ والقاذورات.(٥) كما حرمت مراسيم مشابهة غسل الأحشاء" والعمليات القذرة الأخرى" فى السوق، ونهت الجزارين عن ذبح الماشية فى الخلاء وحرمت إلقاء مياه السمك فى الشارع ما عدا بعد حلول الظلام (ويظل غير واضح ما الذى يفعله ذلك لتخفيف رائحته النتنة).

وإذا كانت قذارة وأوساخ القرن الرابع عشر لمدينة كوفنترى قد تسببت فى هذا الإزعاج، فمن الممكن أن نتصور الوضع بالنسبة للندن التى تفوقها بعشرة أضعاف.(٦) كان عدد البيوت المتصلة ببالوعات أو لها حدائق خلفية قليلاً، وهكذا كان القسم الأكبر من كميات النفايات التى تلقى فى الشوارع يحتوى على كل أنواع القاذورات: من فضلات المطابخ وحتى "التربة الليلة" البشرية. وقد اضطرت المدينة إلى توظيف مئات "من جامعى القاذورات"، وكناسين محترفين للشوارع ليجمعوا ويعبئوا ويرسلوا هذه القاذورات إما إلى مكان "تتركز فيه" على هامش المدينة حيث كانت تتحول مع الوقت إلى سماد طبيعى، أو إلى أرصفة خاصة لتعبأ فى صنادل بعد ذلك وتذهب مع النهر لتلقى فى أماكن بعيدة. وكانت معركة السلطات مع القاذورات والوحل المتزايدة تنعكس، كما هو الحال فى كوفنترى، على شكل تيار من المراسيم، والتى كان من بينها تحية بداية عام ١٣٥٧، والتى طلبت فيها السلطات من المواطنين "إزالة الخنازير والأوساخ والقاذورات من الشوارع والحوارى فى المدينة ... ويحفظون الشوارع والحوارى نظيفة "للقرون القادمة".(٧)

وعلى الرغم من كل جهود العمودية المضنية، إلا أنه لم تحدث محاولات لشىء قريب من الإصلاحات الصحيحة الكبرى فى لندن، وببطء لكن بالتأكيد انسدت المدينة ببساطة.

وبحلول ١٦٦١ ساءت الأمور لدرجة أن كاتب اليوميات جون إيفلين (John Evelyn) قد تحرك ليكتب هجاء "فوميفوجيوم" (Fumifugium) والذى وصف فيه العاصمة "المحترقة فى رائحتها الكريهة وسحب الدخان السوداء مثل الجحيم" وكتب يقول إن "مدينة لندن تماثل بالأحرى وجه جبل إتنا أكثر من تجمع لكائنات عقلانية".[٨] وبعد خمس سنوات من فورة إيفلين، " انفجر أخيراً إتنا، وقد ساعدت بيوتها الخشبية وقذارتها الآسنة فى إمداد المحرقة الجنائزية التى استمرت أربعة أيام طوال بالوقود". ولم يكن الحريق الكبير بالنسبة لإيفلين مأساة كبيرة أكثر منه فرصة، فقد قام بعد ثلاثة أيام فقط من نهاية الحريق بزيارة السير كريستوفر رين (Christopher Wren)، دافعا إياه لتبنى مقترحاته لإعادة بناء المدينة المحترقة فوق سلسلة من الخزانات الجوفية، والتى يمكن أن تخدم عملية بنائها وتحمل نفاياتها بعيداً. ولكن لم يكن ذلك ليحدث. فقد تضافرت الحاجة الملحة لإعادة البناء واستئناف التجارة مرة أخرى مع الأنساق المعقدة لملكية الأراضى فى المدينة لتجعل أى رؤية كبرى سواء لإيفلين أو رين أو أى إنسان آخر شيئا لا بد من دفع الكثير من أجله. وفى غضون سنة قامت العاصمة مرة أخرى من الرماد كما كانت تقريبا من قبل، مع مجرد إيماءة عرضية فى اتجاه ما يمكن أن نسميه الآن الصحة والأمان. أصبحت الشوارع أوسع قليلا، والمنازل مبنية بالطوب بدلاً من الخشب، وقد تم تخطى الأمور المؤذية - إلا أنه فيما يتعلق بقذارة المدينة عاد الأمر كما كان عليه عادة.

وعلى مدى القرنين التاليين، واصلت لندن العمل الذى تجيده: صناعة المال. ومع أن المدينة سرعان ما اختنقت فى نفاياتها السائلة مرة أخرى، إلا أن قيمة "تربة الليل" وإخراجات الحيوانات كانت ما تزال راسخة فى أذهان الناس- وبالتحديد فقد اكتشف اللندنيون منذ القرن السابع عشر مباهج الفواكه والخضروات المزروعة على سمادهم الطبيعى الخاص. وبالتأكيد أصبح الطلب على هذا الأخير كبيرا فى سنة ١٦١٧ لدرجة أن شركة الحدائق المتكونة حديثا شعرت أنها قادرة على الزعم بأنها قد خلصت المدينة ونظفتها من الروث والأشياء الضارة؛ ومع أن تقرير جون إيفلين عن العاصمة بعد

بضعة عقود من ذلك، يقترح بالأحرى عكس ذلك، إلا أنه بدون شك قدم سوق البساتين التجارية بديلا حيا للتخلص من النفايات في لندن.(٩) وقد تمتعت أشهر مشروعات البستنة فى العاصمة، "حدائق المنزل النظيفة" فى تشيلسى (Neat House Gardens in Chelsea) بتصدير منتجات عالية الجودة إلى السوق واستقبلت فى المقابل سفنا معبأة بالروث الطازج. وكما لاحظ جون سترايب (John Strype) فى ١٧٢٠، كان هذا النظام فعالاً وعالى الربح:

"مجموعة من البيوت تقع على شواطئ نهر التايمس، ويقطنها البستانيون؛ لأنهم كما يلاحظ، يقومون بإمداد لندن وويستمنستر بالهليون (Asparagus) والخرشوف والقرنبيط والقرع العسلى وما شابه ذلك ... والتى بسبب احتفاظهم بالأرض مسمدة بشدة (ومن خلال قربهم من لندن فالتربة رخيصة) يجعلون محاصيلهم متفوقة جداً ليربحوا كثيرا لارتيادهم مثل هذه الأسواق الجيدة. (١٠)"

ومع بداية القرن التاسع عشر، زاد تعداد سكان لندن أربعة أضعاف، وكانت حدائق السوق الممتدة على طوال نهر لى (Lea)، ما زالت تتلقى بانتظام صادرات السماد الطبيعى من أرصفة الروث Dung Wharf، وهى المستودع الرئيسى للنفايات فى بلاك فريرز (Blackfriars) لكن مع زيادة حجم البضائع والناس الداخلين إلى لندن بدأت إمدادات الروث والأوساخ فى المدينة تتفوق بخطورة على الطلب. وأخيراً وصلت الأمور إلى الذروة بتبنى أحدث الإضافات الضرورية، الخزان المتدفق (كومبنيشن Combination) بواسطة عموم الناس. وكان أول من اخترع هذا الخزان المتدفق هو جوزيف برامه (Joseph Bramah) سنة ١٧٧٨(١١) وبمجرد شد رافعة، تم استبعاد قرون من إفراغ قصارى الغرف والتخلص من صيحة "جاردى لو "(gardy-loo) إلى الماضى. إلا أنه، إذا كانت دورات المياه WCS قد أراحت عصورا من المشكلة المنزلية القديمة، فقد أوجدت خرابا فى الخارج فى المدينة. بدأت جموع مهولة متزايدة من مياه النفايات تدخل نظام المجارى، مسببة طفح البالوعات العتيقة وفيضان وتلوث وانسداد الشوارع،

والتى كانت مصممة لتصريف مياه المطر فقط. كان أكثر الأمور تقززا هو تورم المجارى تحت الأرض وانتفاخها، بحيث بدأت تتسرب من ألواح أرضيات البيوت فى الأحياء المنخفضة.

وقد ضربت المدن بسلسلة من وباء الكوليرا بدءً من ثلاثينيات القرن التاسع عشر، وكانت مرتبطة طبعا بشكل كاف بكارثة البخار العفن الذى كان معلقا فوق المدينة.[١٢] وفى سنة ١٨٤٢ نشر المصلح الاجتماعى الرائد إدوين تشادويك (Edwin Chadwick) تحقيق فى الظروف الصحية للسكان العاملين فى بريطانيا العظمى" (Inquiry into the Sanitary Conditions of the Labouring Populatin of Great Britain) مصوراً الصورة الشنيعة للحياة فى بداية عصر فيكتوريا. وعارضا للظروف المروعة التى كانت تعيش فيها الأغلبية، وتوصل تشادويك إلى :

"... الأشكال المختلفة للأوبئة والأمراض المتوطنة والأمراض الأخرى التى تحدث وتتفاقم وتنتشر أساسًا بين الطبقات العاملة بواسطة القذارة الجوية التى تنتج من تحليل مادة الحيوانات والخضروات، بواسطة الرطوبة والقذارة والسكن المزدحم والمتقارب من بعضه البعض، كلها تسود بين السكان فى كل جزء من المملكة ... كما أنها وجدت ساندة فى الأحياء السفلى فى المدينة الكبرى.[١٣]"

استجابت الحكومة سنة ١٨٤٨ وذلك بإنشاء اللجنة الموحدة للمجارى، والتى جاءت أول حركة لها - بتشجيع من تشادويك - جريان وتدفق كل مصارف لندن البالغ عددها ٣٦٩ والموجودة تحت الأرض، النية حسنة لكن الفعل كان كارثة، حيث أنها لم تنجح سوى فى تقيؤ عدد من القرون من المخلفات المعبأة فى التايمس. وحيث إن الكثير من سكان لندن كانوا يحصلون على مياه شربهم مباشرة من النهر، فإن العملية أصبحت أبعد ما تكون عن تحسين صحتهم، بل فى الواقع إنها جعلت الأمور أسوأ. وعلى مدى السنوات القليلة التالية، نتجت سلسلة من وباء الكوليرا الأكثر تدميراً والذى كان يحصد أرواح ١٠٠٠٠ كل عام. وأصبح واضحًا أن دفع مجارى المدينة ببساطة إلى الخارج ليست هى الاختيار الصحيح. كان المطلوب حلا أكثر راديكالية.

أثارت أزمة لندن جدلا دوليا، ليس فقط حول إحراج العاصمة، بل حول قضية النفايات الحضرية عموماً. وكان من بين من شاركوا جوستوس فون لايبج(Justus von Leibig) "أب السماد"، والذى كان قد اكتشف سنة ١٨٣٦ أهمية المعادن فى تغذية النبات مما أقنعه بأن عودة المغذيات الموجودة فى المجارى الحضرية إلى التربة أمر حيوى. وبدون هذه المغذيات، ستتحول فى النهاية خلفية المدينة إلى صحراء. توصل لايبج إلى استنتاجه جزئيا بدراسة مدينة أقصى المستهلكين، روما. فبعد تأسيس روما فى القرن السادس قبل الميلاد، سرعان ما شرعت روما (دائما كاستثناء من القاعدة) فى بناء سلسلة تفصيلية من مصارف تحت الأرض، استمرت فى التوسع خلال تطورها اللاحق.[١٤] كانت هذه اللفتة من نفاد البصيرة (يمكن القول حيوية بالنسبة لمستقبل العاصمة بقدر حيوية القنوات التى بدأت تشقها بعد ثلاثة قرون) مستلهمة من سكان إتروريا[*] (Etruscans)، واللذين كانت خبرتهم فى تصريف الهضاب والأراضى تطبق منذ فترة طويلة فى مبانى مدنهم.[١٥] وقد أعلن بلينى Pliny أن مجارى روما تتفق مع عظمة العاصمة التى تخدمها. كان بعض هذه المصارف من الضخامة بحيث تتسع لحمولة عربة من القش تسير خلالها، وعندما أراد ماركس أجريبا أن ينفذ فكرته الرائعة بغسل المنظومة بماء متدفق من القنوات، فإنه تمكن من اختبار نتيجة خطته فى زورق.[١٦] لكن المجد المتوج (والمحبوب من دارسى اللاتينية من أولاد المدارس) كان المجرور الأعظم كلواكا ماكسيما (Cloaca Maxima)، فتحة كبيرة شبه دائرية لنفق من حجر مسامى عرضها خمسة أمتار يتجمع فيها كل النفايات من كل الشبكة وتقذف بحمولتها فى نهر تيبر.[١٧]

كانت مجارى روما إنجازا مهولا، لكن بالنسبة للايبج من الصعب مواءمة هذا النموذج مع لندن لتنفيذه؛ أو بالنسبة لأى مدينة أخرى، لنفس السبب. وبالنسبة له لم

(*) بلاد قديمة فى غرب إيطاليا .

تكن كلواكا ماكسيما أعجوبة هندسية، بل كانت كارثة بيئية- الطريقة التى بواسطتها تبدد المغذيات الكبرى الموجودة على الأرض والتى امتصت من التربة كل شيء طيب وألقته فى البحر المتوسط بحيث يمكن استرجاعه. وقد كتب لايبج إلى رئيس الوزراء البريطانى، روبرت بيل (Robert Peel) مجادلا له ألا يكرر الخطأ :

"سبب استنفاد التربة يمكن إيجاده فى العادات والتقاليد لسكان المدن، أى فى تصميمات خزانات المياه التى لا تسمح بتجميع وحفظ الإخراج السائل والصلب. فهى لا تعود إلى الحقول فى بريطانيا، ولكن يحملها النهر إلى البحر، وهكذا تم تدمير الاتزان فى خصوبة التربة بواسطة الإزالة التى لا تتوقف للفوسفات والتى لا يمكن تعويضها إلا بإضافات مكافئة ...(١٨)"

دعم تشادويك حجج لايبج، وعلى الرغم من أن تشادويك قد نصح بدفق مجارى لندن القديمة، إلا أنه كان يدرك قيمة الروث. وكانت كل مناقشات تشادويك الخاصة حول استخدام المجارى قد جاءت من رحلة إلى أدنبره، حيث شهد الخصوبة الهائلة لتغطية أرض زراعية تروى بالمياه القادمة من أحد مخارج المدينة الرئيسية، وكانت توصف بأنها فاول بيرن (Foul Burn) وفى ١٨٤٥ دفع تشادويك بأن مجارى لندن يجب أن يعاد تشكيلها لتخلق "حلقة هيدرولوجية" والتى يمكن، كما صاغها هو، أن تكتمل الحلقة لتحقق نمط الأبدية المصرية بجعل ذيل الثعبان فى فمه.(١٩) ومع أن إدراك وجود الجراثيم قد جعل استخدام تربة الليل أكثر إشكالية عن الأيام الخوالى، إلا أن الحكومة كانت تعارض التخلى عنها كلية؛ وقد تم تكليف اثنين من الكيمائيين هما السيدان هوفمان (Hoffman) وويل (Will) سنة ١٨٥٧ بدراسة الإمكانية العملية لتحويل مجارى لندن إلى سماد طبيعى- وهى العملية التى كانت تجرى بشكل غير رسمى على مدى قرون. إلا أنه على الرغم من التسليم بأن القيمة الغذائية لمجارى المدينة كانت تكافئ كل استيراد بريطانيا من روث الطيور كسماد طبيعى، فإن الكيمائيين انتهوا إلى رفض هذه الفكرة :

"لقد تعرضنا للسخرية من الحكمة الفائقة للصينيين المزدرين، والذين ليس لديهم نظام مجارى واضح، ولذلك فهم بدلا من حمل إخراجهم من المجارى إلى البحر... يجمعونه كل صباح بواسطة الخدمة العامة... ويأخذونه بعيداً لازدهار الزراعة ورد فعلنا على هذا الازدراء هو أن الناس (بالسماح للخرافة المشينة) الذين هم مثل النمل، والذين عليهم الحياة فى القوارب لأن الأراضى قد ازدحمت لدرجة أنها لا تتحملهم على أى وضع، هؤلاء الناس لا بد أن يكسبوا رزقهم ويدبروا طعامهم، ولذا فهم ليسوا نموذجا يحتذى لأمة متحضرة.[٢٠]

وبعد بضعة أشهر فقط من حكم هوفمان ووبل، قام صيف ١٨٥٨ الملتهب بتصحيح ما كان على الأمة الثرية المتحضرة أن تفعله بمجاريها بشكل غير عادى. وبانقضاء الصيف، أخذت تنبعث "رائحة كريهة كبرى" من النهر الأسود والمتسمم، مسببة رائحة عفنة بغيضة لا تحتمل، لدرجة أن نوافذ مجلس العموم قد غطيت بقماش مشبع بمحلول كلوريد الجير (كلوريد الكالسيوم)، بينما كان الأعضاء المختنقين يتجادلون حول ما إذا كان عليهم أن يتحملوا شذا قصر هامبتون (Hampton Court) [٢١] .

قامت الأمطار الغزيرة أخيرا بتشتيت الرائحة النتنة، لكنها كانت قد قامت بعملها حتى ذلك الوقت. فبعد قرون من الرطوبة والمعالجة غير الفعالة لمجارى لندن، اقتنع أخيرا أعضاء البرلمان بأن الوقت قد حان للخطة B تأسيس المجلس المدنى للأعمال (Board of Works Metropolitan) ليحل محل اللجنة الموحدة للمجارى، وتم تكلفة الجميع من أعضاء مجلس العموم لتقديم مقترحاتهم. وقد وصل عدد مساهماتهم إلى ١٤٠، غطت كل طيف الاحتمالات والإمكانيات. ووفقا لأحد هذه المقترحات، كان لا بد من نقل مجارى لندن إلى الريف عبر سلسلة من المصارف الشعاعية (مثل أقطار العجلة)، حيث يمكن أن يباع فى المحلات الصغرى كسماد. ويقضى اقتراح آخر بتجميع المجارى فى خزانات عائمة ثم سحبها بعد ذلك إلى البحر، ويقترح ثالث أن يتم بناء أسطوانتين عملاقيتين مفرغتين من الهواء ليتمكنا من سحب كل النفايات من ويستمنيستر وحتى إيست إند East End، وظل قدر هذه النفايات غير محدد. وهكذا.

وفى ١٨٥٩ وبعد أن تلقى المجلس كل الـ١٤٠ اقتراحا التى قدمت ورفضها جميعا، أيد المجلس فى النهاية خطة كانت قد قدمت منذ ٢٥ سنة بواسطة رسام الأناجيل جون مارتن (John Martin) والذى رؤيته لسفر الرؤيا والموت والخراب قد منحوه اهتماما ملزما بمجارى لندن. وقد نشر مارتن سنة ١٨٣٤ كتيبًا (مزودا بصور من إبداع المؤلف الدقيق) والذى اقترح فيه تخليص نهر التايمس من التلوث ببناء مجارى اعتراضية تجرى بحذاء كل جانب من النهر تحت قناطر جميلة الأمر الذى قد يشجع السكان على إطلاق العنان للتدريبات الصحية بالمشى.[٢٢] كان على المجارى أن تنتهى إلى وعائين هائلين فى لايم هاوس (limehouse) وروثيرهايث (Rotherhithe) حيث يتم تحويل محتوياتها إلى سماد طبيعى ليباع إلى المزارعين، كما هو "معمول به فى الصين". وعلى الرغم من روعة رؤية مارتن، إلا أنه كان يفتقد إلى العبقرية الهندسية ليحول فكرته إلى واقع. وهنا جاء بازالجيت (Bazalgette).اقترح بازالجيت خمس مصارف متقاطعة للمجارى وممتدة بميل قليل لتستخدم الصرف الطبيعى لحوض التايمس الذى يتقاطع مع مصارف المجارى الموجودة لتتبعها وتحمل محتواها مع التيار تحت تأثير قوى الجاذبية . وينتهى النظام عند مخرجين رئيسيين فى بيكتون (Beckton) فى الشمال وكروسنيس (Grossness) فى الجنوب حيث تنتظر محتوياتهما فى خزانات عملاقة إلى مجىء المد ليتم تفريغهما وحملهما إلى البحر.

كانت طريقة بازالجيت للتخلص من النفايات بعيدة من خطة مارتن، ووضعت نهاية لأى فكرة قد تجعل لندن تستمر فى عادتها العتيقة بإعادة تدويرها نفايتها الخاصة. وبعد الرائحة النتنة الكبيرة أصبح كل ما يهم الحكومة عمله هو كيف تتخلص من المحتوى بأسرع وأكفأ ما يمكن. وكانت هذه المهمة التى كُلِّف بها بازالجيت، وهى المهمة التى أنجزها باقتدار. استغرقت المهمة ست سنوات فقط، وهى فترة قصيرة بشكل مذهل (بما فى ذلك أكثر مواسم الصيف رطوبة ومواسم الشتاء بردا فى القرن التاسع عشر)، وتضمنت حفر ٣,٥ مليون ياردة مكعبة من الأرض واستخدام ٣١٨ مليون

طوبة، ارتفع سعرها ٥٠ بالمائة أثناء البناء. وقد تم بناء خمسة وثمانين ميلاً من خطوط المجارى المتقاطعة كل منها مقطعة على شكل بيضة ومنحدر للاستخدام الأقصى لسرعة السريان، مهما كان حجم السائل الذى تحمله. كانت محصلة العمل الذى ربط ٤٥٠ ميلا من المجارى الرئيسية، القدرة على نقل نصف مليون جالون من المجارى فى اليوم بواسطة الجاذبية فقط تقريبا. و"تقريبا" هذه هى التى استدعت مجىء محطة طلمبات كروسنيس. وعلى الرغم من أن بازالجيت قد استخدم كل حيلة لديه ليجعل الجاذبية تقوم بعملها، إلا أنه قد تطلب الأمر أربع محطات رفع (واحدة شمال النهر وثلاث جنوب النهر) ليرفع النفايات إلى الارتفاع المضبوط عند فتحة هبوطه. وقد تولت كروسنيس، الواقعة فى القطاع الأكثر انخفاضا للمنظومة كلها، الحمل الأكبر: رفع نصف مجارى لندن إلى ارتفاع ٤٠ قدما وتخزينها فى خزانات عملاقة تحت الأرض. وكانت هذه هى مهمة فيكتوريا، والأمير كونسورت وغيرهما ليقوموا بها، ومع أن الوحوش الضخمة لم تعد نشطة ولا تقوم بواجب، إلا أنها تخدم كشهادة قوية على الفخر والمهارة التى تطلبتهما عملية تفريغ قصارى أكبر مدن القرن التاسع عشر على الأرض.[٢٣]

ولدى التمشية على طول الجسر اليوم، القليلون منا يتوقفون ليفكروا فيما يمر من تحت أقدامنا، أو فى مقدار إنجاز بازالجيت. وما زالت الشبكة التى بناها تعمل، ومع أن معظمها مخبأ، إلا أنه لا يوجد مشروع بناء آخر له تأثير أكبر منها على لندن. وتحول التايمس الذى كان فى السابق مجرى مائيا متداعيا، وأصبح مكبلا بألواح خشبية على ضفافه وتحولت الأرصفة المخلعة إلى طريق مائى ناعم هو الذى نعرفه اليوم، بينما تحولت المدينة التى كانت غارقة فى الوحل والقذارة والروائح النتنة والأمراض وتطهرت ونظفت أخيراً. وحيث فشل أمثال رين وإيفلين، نجح أخيراً بازالجيت (بمساعدة عدة آلاف من المراحيض المتدفقة). ولم يكن عمله البطولى الفذ أقل روعة بذاته من أى عمل قام به معاصره الساحر إيسا مبارد كينجدوم برونيل (Isambard Kingdom Brunel) إلا أن عبقرية بازالجيت لم يكن لها صدى فى الوعى العام مثل ما كان لمنافسه. فالناس لا يشكرون لك أن تجعلهم يفكرون فى إخراجهم الشخصى.

ومع أن أعمال معالجة المجارى الحديثة فى كروسنيس ليس لها جاذبية أسلافها الفيكتوريين، إلا أنها مستمرة فى القيام بوظيفتها الحيوية لصالح المدينة. وهى تعالج ما يقرب من ٧٠٠٠٠٠ مترا مكعبا من مياه النفايات كل يوم. ٢٤ وقد أصبح التخلص من مجارى لندن أكثر تعقيداً عنه منذ أيام بازالجيت كذلك. فقبل إطلاقها فى البرية لا بد أن تمر مياه المجارى بسلسلة من العمليات المصممة لإزالة كل المواد العضوية الملوثة بحيث يصبح ما يتبقى ماء على الأقل فى نقاء مياه النهر نفسه. أما المادة الصلبة التى تم إزالتها (تعرف جميعها باسم الوحل "Sludge" وهو المصطلح العصرى للقذارة "Muck) فكانت حتى وقت قريب تؤخذ بواسطة الصنادل لتدفن فى بحر الشمال، وبذلك تحقق رؤية واحد على الأقل من المحبطين الذين دخلوا المنافسة سنة ١٨٥٨ . إلا أنه تنص تعليمات الاتحاد الأوربى (EU) منذ ١٩٩٨ على منع إلقاء الوحل فى البحر. ومنذ ذلك الحين تقوم كروسنيس بتوحيد عملية نزع الماء فى موقعها، وتعبئة المادة الصلبة على شكل كعكة وحرقها فى مولِّد الوحل لتمده بالطاقة، وهو مبنى يبدو وكأنه مهدد وسقفه الحديدى ينقض عليك والمداخن التى تسود الموقع ، وتمده بثلاثة أربا ع طاقته كلها.

كانت كروسنيس تمثل أحدث شىء فى مجالها بأحواضها الأولية للتخمير، والمولد الذى يدور بالوحل (بحرق الوحل)، وأحزمة المياه التى تزيد سماكة الوحل وغيرها (لم يدع أى منها باسم إليزابيث، أو دوق أدنبره أو تشارلز أو آن للأسف) عندما يدور الحديث عن معالجة النفايات البشرية (الفضلات)- وكان منهجها فى ذلك أنها على الأقل رأت أنه مشكلة وليس مورداً. ورغم الحرق فى الموقع الذى اضطرت إليه تظل كروسنيس نتاج منهج أحادى الطريقة تجاه التخلص من النفايات ونموذجا للأمم الثرية المتحضرة منذ عصر الصناعة. وعلى عكس المنهج الشائع بين المدن فى العصر قبل الصناعى، فإن سوق البستنة التجارى (كما لاحظ ويل وهوفمان) والصينيين، فإن المنهج الحالى يستخدم حلولا هندسية ليس لإيجاد طرق أفضل لاستخدام النفايات بل للتخلص منها بشكل أكثر كفاءة. ومع ذلك، وكما أشار هربرت جيراردت (Herbert Girardet)

فى كتابه المدن والناس والكوكب (Cities, People, Planet) فإن المغذيات الموجودة فى المجارى سلعة محدودة. يعد الفوسفات أحد المكونات الرئيسية فى الأسمدة الصناعية، ويستخرج حاليا من شمال أفريقيا وفلوريدا وروسيا، لكن عندما ما تنضب رواسبه بعد بضعة عقود من الزمن، سيكون الإخراج البشرى هو أسهل المصادر وقتها.[٢٥]

اختلفت المجتمعات فى مواقفها تجاه النفايات، ليس فقط المجارى (بطبيعتها مادة ممرضة)، ولكن كل منتج ثانوى لحياتهم. فما يعده أحد المجتمعات نفاية هو بالضبط تعبير عكسى مباشر عما يعده ذا قيمة. وليس هناك أصدق من ذلك كطريقة لفهم الأسس المادية للحضارات.

مشكلة النفايات

إذا كان الذهب عندنا من النفايات لهذا الحد، فمن جهة أخرى ستكون نفاياتنا ذهبا إلى هذا الحد.

فيكتور هوجو.[٢٦]

ما النفايات؟. إنها القانورات والحطام والفتات والتدفق والفائض والقمامة والفضلات: ولها أسماء كثيرة جدا، وتأتى على أشكال جد مختلفة، لدرجة أنك لو حاولت جمعها فى كلمة واحدة قد تكون تلك الكلمة مضللة- بل حتى بلا معنى. وما يمكن قوله فقط كأمر واحد عن النفايات هو أنها متاع لا يرغب فيه شخص ما فى مكان ما. ومع ذلك، لا يمكن القول أن شخصا ما آخر فى مكان ما آخر قد لا يرغب فيه. فما يعتبر نفاية - أى ما ننفيه أو نضيعه- يختلف من أمة إلى أخرى، ومن قطاع من المجتمع إلى قطاع آخر، ومن شخص إلى شخص جاره. فالنفاية مثل الجمال، هى فى عين المشاهد.

كانت المواقف من النفايات فى العالم قبل الصناعة تقارن مباشرة بالموقف اليوم. وحيث إن معظم النفايات كانت عضوية (سواء كانت ناتجا ثانويا مباشرا أو غير مباشر للسلسلة الغذائية) فقد كان إعادة استخدامها أمرا مفروغًا منه. شكلت المدن

جزءاً من حلقة عضوية كان فيها إمداد الطعام ينتج بمساعدة النفايات التى يكونها. وكان على المرء أن يتحمل ببساطة أى أمر غير مريح ينتج عن ذلك (ليس أقلها الرائحة). وكانت الحساسية المفرطة فى عالم ما قبل الصناعة ترفا لا يقدر عليه إلا القليلون. لكن مواقفنا فى عصر ما بعد الصناعة فى الغرب جد مختلفة. فمعظم النفايات التى ننتجها اليوم غير عضوية وعالية التفاضل، وتغطى مدى يمتد من مواد ذات قيمة مرتفعة (قصاصات الورق والسيارات المستعملة) وحتى مواد سامة لدرجة أنها يمكن أن تقتلنا وتقتل ذريتنا عند لمسها (النفايات النووية). وفى مثل هذا المشهد المادى المعقد، أصبحت النفايات نفسها صناعة عالية التفاضل، ولها منطقها الخاص وعملياتها ومآزقها. وتميل كل هذه لحجب حقيقة أن المدخلات والمخرجات العضوية مرتبطة حيويا: وأنها تكون حلقة الحياة نفسها.

وبعد مرور قرن ونصف القرن من قرار لندن ألا تقوم بإعادة تدوير المجارى، يظل المنهج البريطانى بالنسبة للنفايات فى الأساس ذا اتجاه واحد. فنحن نعيش فى مجتمع مستهلك، فيه كل شىء قابل للاستهلاك: فنحن نلقى بعيداً بالسيارات والملابس والتليفونات المحمولة والكمبيوترات، ليس لأنها قد بلت، بل لأنها قد وصلت لعمرها الثقافى المحدد لاستخدامها. وبعبارة أخرى، لقد فقدنا القدرة على التمييز بين القيمة الكامنة فى الأشياء وقيمة تطبيقها. فالمضيعة تلخص طريقتنا فى الحياة، وليس فقط فى مجرد ما نلقى به بعيدا، بل فى ما نستهلكه وكيف يصنع. وفى هذا الصدد فإننا لا نستهلك شيئا ينتج نفايات أكثر مما نصنع مع الطعام. فعلى الرغم من استحواذه وتسلطه على كل شىء "بكفاءة" فإن صناعة الغذاء الحديثة على العكس تماما: اللحم ملقى فى الخلف فى كميات التغذية بدلاً من النجيل، والإنتاج فى غير الموسم فى الأنفاق العديدة المدفأة، وانبعاثات الكربون من وقود الطائرات المدعوم، والحاويات الثلاجات على "خطوط التبريد" الدولية– والقائمة لا تنتهى. ومع ذلك، ومن بين كل أشكال النفايات المتضمنة فى إنتاج الغذاء الحديث لا شىء أكثر تدميرا من الغذاء نفسه؛ لأنه يحتوى على كل الأشياء الأخرى معا. وعندما نلقى بالغذاء كنفاية، فإننا نلقى كل الجهد والعمل والماء وضوء الشمس والوقود الحفرى– بل حتى بالحياة نفسها– التى ذهبت فى صناعته.

ربما نكون غير مدركين كثيرا للنفايات التى ترافق صناعة إنتاج الغذاء، إلا أنه جزء، منها لا يمكن أن ندعى أننا لا نعرف شيئا عنه: إنه الجزء الخاص بنا، ففى بريطانيا نلقى بعيداً ب ٦,٧ مليون طن من الغذاء المنزلى سنويا- أى ثلث كل ما نشتريه من طعام.[٢٧] وبالطبع مثل هذه المستويات الاستثنائية من النفايات ممكنة فقط فى مجتمع لم يعد يثمن الغذاء... مجتمع فقد إحساسه بما هو- أخلاقيا- خطأ فى هذه النفايات. وفى مسح حديث بواسطة برنامج فعل النفايات والموارد " Waste (WRAP) and Resources Action Programme المدعوم حكوميا، اكتشفت أن أكثر من نصفنا ليسوا "معنيين" حول نفايات الطعام، من بينهم ٤٠ بالمائة يقولون إن التخلص من الطعام "لا يمثل مشكلة": لأن الطعام "طبيعى وقابل للتحلل بيولوجيا".[٢٨] لكن للأسف، فإن المحتوى "الطبيعى والقابل للتحلل بيولوجيا" فى الأرض، حيث تنتهى معظم نفايات طعامنا، عالى السُّمية وخطر بيئيا، فهو يسمم قنوات المياه بواسطة "الرشيح المتخمر" (السائل الملوث الذى يترشح من النفايات)، ويطلق الديوكسينات المسرطنة فى الغلاف الجوى، ويساهم بأكثر من الربع فى انبعاثات الميثان فى المملكة المتحدة، وهو من غازات الصوبة الزجاجية وفعال أكثر من CO_2 بمقدار ٢٣ ضعف.[٢٩]

وقد حدد المسح نفسه بواسطة WRAP مجموعة كبيرة من الأسباب وراء نفايات الطعام. فقد وجد أن أغلبنا يشترى أكثر مما نحتاج لأنه بدلاً من إعداد قائمة للتسوق أو خطة للوجبات القادمة، فإننا نتجول فى السوبر ماركت حالمين ومرهقين، ونستسلم للـ"BOGOF" اشتر واحد واحصل على الآخر مجانًا- ونحن نسير.[٣٠] وبمجرد وصول الطعام إلى البيت، يضاعف من المشكلة افتقارنا للمعرفة فى فن إدارة المنزل. فنحن نخطئ فى تقدير الكمية التى نطهوها من الطعام فى أوقات الوجبات، ونسمح للأطفال برفض كل ما لا يرغبون فيه، ونلقى بالبواقى بعيداً؛ لأننا نفتقر إلى مهارة الطهى وذلك لإعادة استخدامها. وأخيرا، فنحن على الأقل لا نلاحظ متى يقترب الطعام من تاريخ صلاحيته، بل نحن حتى نلقى به بعيداً قبل أن يصل إلى ذلك التاريخ؛ لأننا لا نفهم ما الذى تعنيه الملصقات، ولا نثق فى حكمنا الخاص لنعرف هل فسد الطعام أم لا. وقد

قال شخص من كل خمسة أشخاص من الذين تم سؤالهم بواسطة عملية المسح، أنه "لا يريد حتى أن يغتنم الفرصة" عندما يكون الطعام قريبا من تاريخ صلاحيته حتى إذا كان مظهره جيدا؛ وبعبارة أخرى فإنهم لا يعرفون معنى "الأفضل قبل ."(best before) وفى مسح آخر بواسطة وكالة معايير الغذاء سنة ٢٠٠٥ تم التوصل للنتائج نفسها، وقد وجدت أن ثلثنا فقط يفهم ملصقات الطعام بطريقة صحيحة- مما يعنى أن حوالى الثلثين لا يعرفان.[٣١] وحتى ملصقات الطعام نفسها لا بد أن تعدل آخذة فى الحسبان عدم كفاءتنا. وبمجرد أن يغادر الطعام سلسلة التبريد الاحترافية، فإننا على الأرجح نعرضه لكل أشكال السخف والحماقة: نتركه فى صندوق السيارة الساخن، وننساه على ظهر ثلاجة ساخنة أكثر من اللازم، أو نضعه فى متناول الكلب. ولذا فإن مصنعى الطعام مضطرين أن يأخذوا فى حسبانهم سلوكنا عندما يحسبون تاريخ الصلاحية، فحياة المنتج على الرف المحتملة يتم تقصيرها حتى قبل أن تغادر المصنع .[٣٢]

الخوف من القذارة

لايوجد شىء اسمه قذارة مطلقة

مارى دوجلاس.[٣٣]

يكمن السبب وراء تحويل طعامنا إلى نفايات الشىء نفسه: انفصالنا عن ثقافة الغذاء. فنحن نعيش فى ضباب الإهمال حول الطعام، لكن حقيقة أننا نجد أنه من الأسهل إلقاء الطعام بعيداً عن تحديد ما إذا كان آمنا أم لا للأكل تقول أكثر من أننا كسالى أو معلوماتنا خطأ. وفى عالمنا بعد الحداثة، العالم المهووس بالمستشفيات والصحة العامة، يجعلنا الطعام نشعر بالرهبة، ليس لأنه يرتبط بحميمية بأجسامنا؛ ولكنه فى Nanny State Britain بريطانيا العجوز، هو فقط السمة الوحيدة من سمات أمننا وصحتنا التى نحن ما زلنا مطالبين بتحمل مسئوليتها. والقذارة مثل الخطورة، شىء حاولنا طرده من حياتنا، ومع ذلك كلما ابتعدنا عن الطعام والطهى، كلما أصبحت

مقدرتنا على التحكم فى أى واحد منهما أقل. وقد تكون النفايات النووية مروعة، لكن ليس من المرجح أن يحدث تماس معها- أو أن يطلب منا استخدام ذلك لاختبارها. ومع ذلك فالطعام هو شىء علينا مواجهته كل يوم. وعندما نواجه طعاما صلاحيته للأكل موضع شك، فإننا نفضل التخلص منه- مع وجود هامش ضخم من الخطأ- وذلك بدلاً من محاولة شمه أو نخسه أو- لا سمح الله- قضم قطعة صغيرة لنرى ما إذا كان طعمها مستساغًا (OK). والأمر كائننا نخشى لقاء الطعام نفسه - ليس لمجرد أنه قد يحدث لنا شىء ما إذا غامرنا فى عالم شبه فاسد من الطعام، إلا أن ما يزعجنا هو شىء ما فى الفكرة نفسها.

قالت عالمة الأنثروبولوجيا مارى دوجلاس (Mary Douglass) فى كتابها "النقاء والخطورة (Purity and Danger) الصادر سنة ١٩٦٦ كيف يصنف الطعام الذى نلفظه "قذارة". وتدفع دوجلاس بأنه فى الطبيعة لا يوجد شىء اسمه "قذارة" وأن هناك مجرد صور مختلفة للمادة. ومن عادتنا أن نفصل ونصنف الأشياء التى تسبب القذارة. إنها ببساطة "مادة ليست فى مكانها الصحيح": شىء ما يهدد بأن ينسف شعورنا بالترتيب.(٣٣) ولكى تصور وجهة نظرها، تأخذ مثالا من طعام فوق طبق. وفى البداية، تقول دوجلاس، يكون الطعام "جيدا " بوضوح لأنه ينتمى للوجبة التى على وشك أن تُلتهم. لكن بمجرد استبعاده ودفعه جانبا فوق الطبق ، يصبح وصفه غامضا. فهو لم يعد بوضوح جزء من الوجبة، ولا نفاية بعد، ويصبح الطعام "قذارة"- وخطيراً- لأنه يهدد بتلوث بقية الطعام فوق الطبق. ومع ذلك، وبمجرد أن نلقيه من الطبق فى وعاء النفايات، نستعيد الترتيب الجيد؛ لأن الطعام الآن بوضوح أصبح قمامة، ولا يمكن أن نخطئ ونعتبره غير ذلك. لقد أصبحت المادة مرة ثانية فى مكانها الصحيح.

استمرت دوجلاس فى مقارنة الطريقة التى تعتبر بواسطتها "القذارة" فى النفايات البدائية غالبا جزء من البنية المقدسة، بينما هى فى الغرب تعد كلية تقريبا "موضوع صحة عامة أو جمال."(٣٥) وحقيقة أن فكرتنا عن القذارة، كما تقول دوجلاس، تتسيدها معرفتنا بالكائنات المسببة للأمراض"، تمنحنا علاقة غريبة معها؛ الخوف الذى يجعلنا غير قادرين على الإقرار بمقدرتها الخلاقة، بل وحتى التعويضية. وعودة إلى الطعام

المستبعد، تصف دوجلاس كيف يمكن تحويله بواسطة "عملية طويلة من الطحن والإذابة والتخمر"إلى وسط عالمى قادر على امتصاص الماضى وتوليد حياة جديدة، مثل الماء.[٣٦] وهو كمهاد عضوى ولود كثير الثمر مبدع بلا شكل معين، قد يكون رمزا لبداية النمو كما هو رمز للتحلل".[٣٧] وتدفع دوجلاس بأن هذه الخاصية التجديدية للقذارة؛ مقصورة علينا فى الغرب، بسبب هوسنا بالنقاء. وبالنسبة لدوجلاس كان أسلوب الحياة الغربى "موضوعا عضالاً معرضا للمفارقات"؛ حيث إنه ينكر قوى الحياة نفسها التى منحت الحياة للوجود : جزء من شروطنا أن النقاء الذى نكافح من أجله ونضحى بالكثير، قد تحول ليكون صلبا وبدون حياة كالحجر عندما نحصل عليه.[٣٨]

وتمدنا حجج دوجلاس بنظرة ثاقبة لإشكالية العلاقة مع الطعام، وبالذات عندما يتعلق الأمر بأشياء نعتبرها "مشكوكًا فيها وغير محددة". وبمعرفة الصعوبة التى نلقاها فى الإخبار بالفرق بين الطعام الجيد والطعام الردىء، فلا شىء يمكن أن يكون أكثر تهديدا لنا عن ذلك الذى يبدو- من منظورنا على الأقل- فى مكان ما بين الاثنين. وحيث إن الطعام المراوغ يرفض الخضوع للتصنيف، فإننا نجد من السهولة أن نلقى به بعيداً، بدلاً من المخاطرة بتلوث الطعام الآخر فى الثلاجة، والذى "نعلم" أنه جيد لأننا قد اشتريناه فى التو.

وحتى بطريقة أشد تلمس دوجلاس الطريقة التى يرتبط فيها خوفنا من القذارة بمخاوفنا العميقة حول الحياة نفسها. وعلى مدى أكثر من قرن، كان الطعام الذى نتناوله فى الغرب يشبه الأماكن التى نقطنها، قد تم تصميمه لتنقيته من أى شىء يذكر بموتنا. وقد شيدنا سياجا فيزيائيا وذهنيا صحيا حول أنفسنا، بحيث يستبعد أى شىء يذكر بالموت والتحلل، والتعفن، والنتانة- باختصار أى شىء تم الاحتفال به يوما ما ككرنفال - والنتيجة أننا نعيش فى مسرح من القلق والتلهف: فى عالم يشعر أنه تحت تهديد دائم من الأشياء ذاتها التى هى ضرورية لاستدامة الحياة.[٣٩] نحن نرتد من نفاياتنا الخاصة بنا؛ لأنها تذكرنا عن قرب بماذا نكون نحن.

مدينة بلا أخطاء

للخوف من القذارة وما يقابله من طلب النقاء والنظافة جذور عميقة فى الغرب. ويمكن تتبعها حتى عصر التنوير، عندما قامت سلسلة من الإلهامات العلمية (فيزياء نيوتن وعلم فلك جاليليو والدورة الدموية لهارفى) بتغيير أساس فهم الإنسان للعالم الطبيعى. وقد بدأ فلاسفة من أمثال ديكارت الجدل بأن الإنسان، المسلح بالمعرفة العلمية والعقل المنطقى، يستطيع التحكم فيه. ومنذ ذلك الحين فصاعدا، بدا أنه لا شىء- الطبيعة والمجتمع والكون- يمكن أن يكون خارج قبضة العقل الانسانى. وقد ترك التنوير علامته على كل سمة من سمات الثقافة الغربية؛ ليس أقلها المدن، والتى كانت حالتها المزدحمة والمتداعية قد بدأت الآن فى الانطلاق بحدة نحو مركز الانتباه. وكما بدأ جسم الإنسان يُرى كموضوع علمى، بدأت المدن ترى على أنها مريضة. ومثل الأجسام المريضة، احتاجت هى الأخرى إلى عمليات جراحية: لإزالة الأجزاء العفنة منها ولإنقاذ اللحم السليم.

لم تكن المدن فى القرن التاسع عشر تحت التهديد المستمر للتلوث والمرض فقط، بل كانت تجيش بالقلق والتلهف الاجتماعى. وصف دونالد ريد (Donald Reid) فى كتابه "مجارى باريس ورجالها "(Paris Sewers and Sewermen) كيف تضافرت المخاوف المادية والاجتماعية فى باريس ما بعد الثورة لتخلق مدينة مشحونة بالخطورة والتمزق "من أسفل": من العالم التحتى المنبوذ- الحيوان والخضروات والمعادن والبشر- والتى دأبت على قمعهم. كانت مجارى المدينة تضاعف من التهديد بتخلفها وانسدادها وتحللها وأمراضها: لم تكن مجرد مصدر للتلوث بل عالما خارج التحكم وطبقة تحتية قاتلة من الممكن أن تهب فى أى لحظة لتقهر المدينة. أما بالنسبة لفيكتور هوجو، فقد كانت المجارى تذكرة بالفساد الخلقى للمدينة.

"المجارى... هى ضمير المدينة حيث يتجمع كل شىء ويتصادم. فهنا الظلمة، لكن بدون أسرار. ولكل شىء شكله الحقيقى، أو على الأقل شكله المحدد. فهنا يمكن أن

نقـول أن هذه الكومـة من االقـذارة ، والتـى لا تكذب... كل قـذارة مـن الحـضـارة، يتم هجرها، تسقط فى حفرة الحقيقة...(٤٠)"

لم يكن هوجو يقف وحده فى دمجه للتحليل الفيزيائى بالدناءة والخسة الأخلاقية. فقد كانت أربع سنـوات من الانغمـاس بين فقـراء لندن كافية لإقناع هنرى مـايهـيو (Henry Mayhew) بالارتبـاط الوثيق بين القـذارة الفـيزيائيـة المادية فى الأمـور العـامـة والشرور الأخلاقية ".(٤١) كانت باريس هوجو ولندن مـايهيو مدنا على حافة الهاوية، فقد كانت تداعياتهما الاجتماعية والفيزيائية المادية على وشك أن تؤديا، كما صـاغها ريد بكلماته، إلى جهود غير مسبوقة... للتحكم وتحويل ما تحت الأرض. (٤٢)

وفى حـالة باريـس، كـانت الجـهـود أسـاسـا من البـارون جـورج هـوسـمـان (Georges haussmann)، المسئول الحكومى عن نهـر السين فى عـهـد نابليـون الثـالث، والقوة الدافعة وراء، ما يمكن أن نقول، أغلب التحويلات الراديكالية التى حدثت لعاصمة أوربية. وبأوامـر من إمبراطوره لفرض شىء من النظام فى المدينة، شـرع هوسـمـان فى المهمة التى وصفها بقوله "جعل باريس رومـا الإمبريالية فى عصرنا" بكفاءة قاسية لا ترحم. وقد أنفق السنوات من ١٨٥٢وحـتى ١٨٧٠ يشـق ويمزق مـدينة العـصـور الوسطى إلى قطع طولية وطبقات خلال نسيجها العتيق بواسطة سلسلة من الشوارع العريضة الكلاسيكية الجديدة بنسب ملحمية، بحيث يمتد كل واحد منها فوق مجارى لها تأثير مساو. وكان العقل المدبر وراء نصف المشروع الذى تحت الأرض هو كبير المهندسين لدى هوسمان واسمه يوجين بيلجراند (Eugene Belgrand) والذى لم يكن رائدا لتقنيات جديدة استخدمها بازالجيت فيما بعد فقط، بل واجه صعوبات أقسى من زميله البريطانى، حيث كان تدفق نهر السين ضعيفًا جدًا ولا يستطيع تنظيف المجارى. وبكل وعى، ومتبعا مثال ماركوس أجريبا، عمل هوسمـان مع مهندسه لبناء منظومة من القنوات (متضمنة وصلات ذات ميل كاف متصلة بالقنوات الرومانية العتيقة) لتدفع تدفق المجارى وتنظفها صناعيا .

كانت هوسمنة (Haussmannisation) باريس إنجازا متميزا، لكن براعة اللحن كانت فى الجانب المعتم منه. جاءت عملية الكنس والنسف ظاهريا كضرورة لبناء شبكة المجارى، لكنها خدمت غرضا مزدوجا بأن جعلت التحكم فى المدينة أسهل كثيرا بحيث يسمح للقوات أن تطلق النار من مسافة بعيدة على طول الشوارع العريضة، وقامت بعزل قطاعات كاملة من المدينة عن بعضها البعض. وما كان فى ظاهره إرساء لمخطط وترتيب مادى فى المدينة، قد أخفى فرض الترتيب العسكرى عليه .

ومهما كانت الدوافع خلف التحول، فإن باريس هوسمان قد حددت معالم المدن الصناعية للعصر القادم. ومع رحيل النظام القديم المتهالك للبنية التحتية، كان نظام حضرى جديد يبزغ- محدد بمناطق وتؤدى له الخدمات ويمكن التحكم فيه- والذى كان يقدم النموذج الأول للتخطيط العمرانى فى المستقبل: وفى الواقع كان يشكل أسس التنظيم الحديث. فمن الآن فصاعداً لا بد من فصل أجزاء المكونات فى المدن، بحيث يصبح لأماكن العمل واللهو، والفقراء والأغنياء، و النظافة والقذارة، مواقعها المخصصة لها. وكان لا بد من لفظ المنهج التقليدى الذى يخلط الأمور بالنسبة لبنايات المدينة، حيث كانت حياة البشر كلها تتواجد فى الشارع نفسه، واعتبارها غير كُفْأة "وقذرة" ومن طراز قديم. وبقلوب من حديد وأحشاء حجرية، ستقدم المدن نفسها من الآن فصاعدا كماكينات عقلانية لها استقلال ذاتى. ولا بد أن تظل أعمالها الداخلية، مثل ما يحدث فى الجسم، مخفية. وكان لا بد بعد تنظيفها من القذارات أن تتوارى أى تذكرة بطبيعتها العضوية. وفى مكان الخنازير والدجاج فى الحديقة الخلفية للبيوت بدأت تظهر الحدائق والمشاهد الحضرية: الفضاء الذى يذكر بالعالم الطبيعى ويستدعى إلى الحياة خيال الرعاة مرة أخرى.[٤٣]

الغذاء السليم

وبالطريقة نفسها التى أصبحت بها المدن الغربية نظيفة من المحتوى العضوى، أصبح الطعام الذى نتناوله يسلك وكأنه غير عضوى هو الآخر. وقد أدى بحثنا عن

النقاء فى الغرب إلى طلب الطعام مكتمل المنظر، وإلى القبول العام بالمنتجات التى بغير طعم والتى تغيرت طبيعتها. وحيث إن ذلك هو بالضبط الشىء المثالى المناسب لتنتجه الصناعات الغذائية، فقد كانت الأخيرة فى غاية السعادة لتطلق العنان لنا مزيلة بذلك الفاكهة القبيحة وقطع اللحم المقززة من البقر الميت حتى لا تزعج أحاسيسنا.

وقد خلقت عمليات إزالة الطعام المناسب للأكل تماما من السلسلة الغذائية، صناعة ثانوية بأكملها فى الغرب. فمطلبنا للحم دون مشاهدة أى علاقة له بالأشياء ذات الفراء أو الريش أو الزغب مثلا قد أحدثت صناعة مكرسة تماما لاستخدام الأجزاء غير المرغوب فيها من الجسم، متضمنة كل شىء بدء من صناعة الهامبرجر (١٠٠ بالمائة لحم بقرى "نقى"- لكن لا تسال من أى جزء) وحتى الفساد النهائى بإطعام الحيوانات النافقة لنفسها. وحيث إن إرادتنا التلقائية للدفع لقاء اللحم قد تضاءلت مع ارتفاع الطلب عليها، فإن صناعة تربية المواشى أخذت تعتمد بصورة متزايدة على هذا المصدر الثانوى للربح، ووجدت طرقا للحصول على فضلات الذبائح التى نرفض تناولها، والتى تتناولها ثقافات أخرى (ومخلوقات أخرى) بكل سعادة. ولا يقتصر التطهير المفاهيمى والمرئى للطعام على الحيوانات فقط: فالخضروات هى الأخرى تتعرض لعرض جمالى للتأكد من أنها تناسب توقعاتنا الجمالية. وقد وجد أحد التقارير المنشورة فى الـ " أوبزيرفار (Observer) أنه لكى تحصل التفاحات على رضا سنسبرى كوكس (Sainsbury's Cox) لا بد أن يكون طول مقطعها بين ٦٠ و ٩٠ مم و ٣٠ بالمائة منها أحمر، وبذلك فإن ١٢ بالمائة من التفاح السليم تماما تستبعد من المنبع.(٤٤)

وليست قابليتنا وضعفنا تجاه الإغواء البصرى هو الذى يخلق كميات مهولة من "قبل النفاية" فى السلسلة الغذائية، ولكنها تخلق النفايات عند الطرف الآخر أيضاً. فنحن لم نعد نشهد اليوم عملية ذبح آلاف الثيران المكرسة للمذبح الكنسى (أو فى المعابد)؛ لكن الغذاء المتعلق بالطقوس العربيدة (بكل ما يحتويه من خراب وإسراف) ما زال له القدرة ليحركنا. وبطرق كثيرة تضج ممرات السوبر ماركت بالبضائع أكثر

من حمولتها، وقد حلت بذلك محل موائد الحفلات والولائم التى كانت تئن بحمولتها فى الماضى. وهم يعتمدون على التأثير الذى يحدثونه، كما تفعل الولائم القديمة على مسرح أسواق الشوارع التى يشكل بيع بواقى الطعام فى نهاية اليوم جزء من المسرح، تكافح السوبر ماركت من أجل التجانس الخادع وعدم التلطخ الملازم للطزاجة. وقد يدمر السماح بوجود بعض الطعام الذى قد تغير كل التأثير. ومع أن بعض السوبر ماركت تضع طعاما اقتربت فترة صلاحيته من نهايتها فى أحد العروض بتكتم، إلا أن معظمنا يفضل التخلص منه تماما أو منحه لعمل الخير، والأكثر شيوعا أن يلقى به بعيداً ببساطة.

وحتى أسواق الطعام بالجملة التى تضع كلمة "عضوى "(Organic) على بعض الطعام، تبيع بالتجزئة الإحساس الذى وصل إلى بريطانيا من أمريكا، وهى تشعر بالحاجة لعرض المنتجات كما لو كان الأمر عرضا للموضة.[٤٥] وتشبه الأهرامات اللامعة من الباذنجان المكتملة، والطماطم الناضجة الطعام فى المفهوم الطاهر النقى أكثر من أى شىء يمكن أن يكون قد جاء من الأرض. وعلى الرغم من الجذور الأخلاقية للشركة وما تسميه موقفها العقلى "المستمد من رسالتها المتفردة" ، إلا أن مهارتها العظمى تكمن فى مسرح الوفرة الفائقة، وليس فى مساعدتنا فى القضاء على القذارة وعقد الجزر. ويمر الموضوع من خلال كل سمة من سمات تقنية العرض للشركة. ففى بارجة القيادة بمخازن نيويورك يجرى إعادة تعبئة الصوانى بعيدا عن العيون بالطعام الجاهز بأعداد لا تحصى من الوجبات المغلفة والمعدة بعشرين طريقة مختلفة عن طريق ألواح منزلقة للخلف؛ حيث تمتد الأيدى فى القفازات البيضاء لتزيح بضربة واحدة القديم وتضع الجديد فى خفة يد تشبه الساحر. تعبأ الصوانى إلى حافتها إلى أن يغلق المخزن، وهو يبعث بالرسالة إلى تقول إن هذا طعام لن ينتهى أبدا لا يرحل أو ينتهى ولا يخذلك أبداً.

ولا يبدأ الخداع يخبو إلا عندما نصل بالطعام إلى بيوتنا. وخارج سلسلة التجميد التى رعته بعناية، يبدأ طعام السوبر ماركت سريعا فى إعادة اكتساب خواصه

العضوية- وليوحى بالتأثيرات التى كانت تقمع تلك الخواص. فلا تتحمل الفاكهة اللينة نفسها بالتحديد جيداً وسائل النقل لمواقع توصيل الطعام الحديث العنيفة؛ ولذلك غالبا ما تقطف غير مكتملة النضج حتى لا تصاب ولو بخدش أثناء نقلها. وكنتيجة لذلك؛ فإن ثمار الخوخ التى تغرينا باحمرار وجهها خجلاً نكتشف أنها مثل قذائف المدافع، تذهب مباشرة من حالة الصلابة كالصخر إلى العفونة دون المرور حتى بكلمة : هيا "GO". وما ينضج فى غير أوانه على الغصن، هى الضحايا الحية لرغباتنا فى الطعام وراء الطبيعة، والتى لا تحمل أى أثر لكونها قد عاشت.

سلة الحصيلة

لا تستطيع أكل الخوخ الجميل، أما صناديق القمامة فهى ملأى بأشياء تستطيع أكلها: هناك شىء ما فاسد فى قائمة الغذاء الحديثة. ونظرة سريعة إلى أسفل كافية لتحذير الكثيرين منا؛ فإن الطريقة التى نتناول طعامنا بها لا تفيد أجسامنا، وحقيقة أنها لا تجعل الكوكب جيداً هو الآخر واضحة جداً، إذا عرفت أين توجه نظرك. ونحن فقط لا نشق طريقنا خلال احتياطيات النفط والتربة والغابات والطبقات الصخرية الحاملة للماء والتى استغرقت ملايين السنين لتتطور إلى ما هى عليه، بل نحن حتى لا نستفيد منها بالطريقة التى نعمل بها. وتقريبا يتحول نصف الطعام الصالح للأكل فى الولايات المتحدة والذى يكلف ٧٥ $ بليونا كل سنة، إلى نفايات؛ إنها إحصائية مقلقة بأى شكل نظرت إليها، هذا دون أن يأخذ المرء فى الحسبان أخطر النفايات على الإطلاق: الطعام الذى يتناوله الناس بالفعل، والذى قد يكون من الأفضل ألا يفعلوا ذلك.[٤٦]

صناعة الغذاء الحديث من دنيا الأعمال التجارية ؛ وليست وكيلة عنا. وطالما كان خط القاع لديها لم يمس، فهى قانعة. والأسوأ من ذلك أن هذه الصناعة مكرسة للإنتاج الفائض أكثر من المطلوب؛ لأنها اكتشفت أنها بقدر قليل من الإقناع يمكنها التوسع ومد سوقها المحدود قليلا إلى الأبعد. فإذا نظرنا للأمر كحلقة مغلقة فان كل الفائض

هو نفايات. أما إذا نظرنا إليه على أنه من دنيا الأعمال فإنه فرصة، وربح محتمل والسوبر ماركت كطرف لسلسلة إمداد الغذاء المصنع، أشبه بصمامات سيئة التصميم. وحيث إن حجمها يسمح لها بشراء الطعام فعليا بسعر التكلفة، فإنه من المفضل لديها وجود درجة من الفقد الناتج عن العمليات، أفضل من فقد العملاء بسبب الأرفف الخالية. وينطبق الشيء نفسه على قطاع الخدمات في الغذاء. يجد متعهدو تقديم الطعام أنه من الأسهل شراء مكونات أولية رخيصة بالجملة مع هامش خطأ كبير، بدلا من استهداف جودة عالية وفقد أقل. ومن العسير أن تندهش بأنه في هذه الحالة قامت السوبر ماركت البريطانية بإرسال نصف مليون طن من الطعام الصالح للأكل إلى مقلب القمامة سنة ٢٠٠٥، وقام قطاع الغذاء ككل بإرسال ١٧ مليون طن.[٤٧] وفي سنة ١٩٩٤ نشأت أزمة عمل الخير لمن لا سكن لهم، اقتسام الطعام (Fareshare) بغرض إعادة توجيه بعض النفايات إلى الأربعة ملايين، أو ما يقارب ذلك، من الناس في بريطانيا والذين ليس في مقدورهم تناول ما يكفي من الطعام. وقد تمكنت حركة الخير من استخلاص ٢٠٠٠ طن من الطعام الصالح للأكل من السوبر ماركت ومتعهدي تقديم الطعام- غنيمة كبيرة ومؤثرة بما فيه الكفاية، لكن عندما تضعها بجوار الملايين من الأطنان التي تفقدها بريطانيا كنفايات، تظل نقطة في المحيط. وتلقى الجمعيات الخيرية مثل "اقتسام الطعام (Fareshare) "صعوبات بالغة ليس أقلها تعقيدات لوجستية الغذاء الحديث. فإجراءات الأمان تقضي برفض أطعمة معينة مثل المحار كلية، كما أن عليهم التعامل مع خدمة الوجبات السريعة مثل سائقي عربات الإسعاف، الذين يندفعون لكسر سلسلة التبريد التي احتفظت بالطعام الذي يحاولون الاحتفاظ به "طازجا" منذ خروجه ومجيئه من أي مكان على الأرض.

وليس الحجم ولا طريقة الإمداد بالطعام الحديثة مبذرة فقط، بل إنها تفسر الأمور على محاولات أولئك الذين يحاولون الحصول على تعويض أو مكافأة من الحطام (من النفايات). ومع ذلك بالنسبة لمجموعة واحدة من المستهلكين الحضريين، وجدت القواعد التي تحكم نفايات الطعام لتحطيمها والخروج عليها. كان العواجيز والفقراء والمرضى في المدن يتجمعون على بوابات الأديرة ليطعموا؛ والآن تتجمع النسور الطليقة Freegans بعد

حلول الظلام فى أماكن وقوف السيارات أمام السوبر ماركت ليقتسموا حصيلة الصناديق السوداء.[٤٨] وبإحساس ما فإن "النسور الطليقة" ليست حركة جديدة- فقد عاش الناس على نفايات أناس آخرين على مدى قرون- لكن على النقيض من أسلافهم الروحيين فإن كثيراً من "النسور الطليقة" متعلمون تعليما عاليا، وشخصيات واضحة، من الذين طريقتهم فى الحياة احتجاج متعمد ضد التبذير والإسراف فى المجتمع الصناعى الغربى. ورسالة "النسور الطليقة" قوية، إلا أنه كما يقرون هم أنفسهم، منهجهم لا يقدم الحل لأزمة الحجم البشرية. فإذا أكلنا جميعا مثل النسور الطليقة "فلن يتبقى شىء تأكله النسور الطليقة"، وببرهان غير مباشر (Reductio ad absurdum) لن يكون حتى هناك مدن. وسيكون علينا العودة للحياة فى الغابات بمعنى الكلمة.

مدن الاتجاه الواحد

ما زالت الحضارة الصناعية تعمل بهمة ككارثة بيئية: فهى على الطريق تماما للتلاشى، لكن ليس قريبا بما يكفى لكى نفقد جاذبية بريق إسرافها فى استهلاك الوقود القاتل. وليس مدراء الأعمال الزراعية هم فقط الذين يفضلون إهمال المستقبل. فإذا كانت الحياة طيبة بما فيه الكفاية فلنا جميعا الميول لنعبث بينما تحترق روما. أما إلى أين تقودنا طريقتنا فى الحياة أحادية الاتجاه فيبقى غير مرئى بعد؛ لكن لحسن الحظ ليس علينا الانتظار لنحصل على فكرة جيدة عن ذلك، فعندنا تاريخ الحضارة المدنية بأكمله تحت تصرفنا.

تمدنا المدن الدول المبكرة فى بلاد ما بين النهرين بما يمكن أن يصفه معلم الجغرافيا بالمثل العملى النموذجى للحضارة وحيدة الاتجاه. كانت طريقتهم فى رى أرضهم القاحلة، التى تمدهم بالغذاء، بواسطة المياه الغنية بالمعادن من التلال تعمل بطريقة رائعة تماما لقرون عديدة لكن ما فشل فيه أور وأوروك (Ur, Uruk) والباقون هو الصرف الكافى من هذه الأرض. ومع تبخر مياه النهر من السهول كانت تترك وراءها

رواسب ملحية أصابت التربة بالملوحة على مدى مئات السنين وتدنت خصوبتها. وأثناء الألفية الثالثة قبل الميلاد تحول غذاء السومريين من القمح إلى الشعير، وهو المحصول القادر على مقاومة التربة الأكثر ملوحة، وبدأ الشعراء يشيرون بتشاؤم إلى "ابيضاض الحقول".(٤٩) ومنذ ذلك الحين تبين السجلات الباقية الصراع المرير للمدن من أجل الحصول على الغذاء، مع وضع الأرض فى حالة إنتاج مستمر بدلا من السماح لها بالراحة، وأصبح إنتاجها خُمس ما كانت تنتيجة منذ ٨٠٠ سنة من قبل. وبحلول القرن السابع عشر قبل الميلاد، أصبحت كل المدن الدول السومرية مهجورة، ووصلت أول تجربة زراعية فى العالم إلى نهايتها.

وقد واجهت المدن الدول فى اليونان القديمة المشكلة نفسها التى واجهها السومريون، حيث التربة المحلية غير مناسبة لنمو محاصيل الحبوب على نطاق واسع. ومع ذلك فقد واجه الإغريق كذلك مشكلة إضافية تمثلت فى الأرض كثيرة التلال. وقد تسببت عملية إزالة الغابات الأولى لإيجاد طريق للرعى فى العصر البرونزى، تسببت فى إصابة التربة بدرجة من التعرية، لكن عندما حدثت الإزالة بغزارة فى القرن الرابع قبل الميلاد وبغرض زراعة القمح، تعرت الأراضى لدرجة أنها قد أصبحت عقيمة وقاحلة. وعندما استعرض أفلاطون التلال الإغريقية فإنه رثى التغير الذى حدث لها والذى كان شاهدا عليه فى حياته: "ما الذى تُرك الآن "كتب أفلاطون" كما لو أن هيكل الجسم قد استهلك بواسطة المرض؛ ذهبت التربة الغنية اللينة بعيدا ولم يبق سوى الإطار العارى للمنطقة".(٥٠) ولو كانت أثينا قد اعتمدت على أرضها الخاصة المحلية لغذائها، لواجهت الموت البطىء نفسه كما حدث لسابقيها فى بلاد مابين النهرين. كانت أثينا محاطة بالبحر طبعا، والذى لم تستورد الطعام عبره فقط، لكن صدرت الناس لاكتشاف مستعمرات جديدة فى الخارج.

وفى بلاد اليونان القديمة وما بين النهر، ما ظهر أولا على أنه إستراتيجيات ناجحة للبقاء، قد تحول على المدى الطويل إلى عيوب من المستحيل الرجوع عنها. وفى كلتا الحالتين كانت الكارثة واضحة بجلاء: كان الشعراء والفلاسفة الذين يحدقون خارج أسوار المدينة فى إمكانهم رؤية منظر الأرض الجرداء بأنفسهم. إلا أنه فى حالة

أكبر مدينة وحيدة الاتجاه فى التاريخ فقد كانت الأمور مختلفة. كان الدليل المادى الوحيد على استهلاكه الخاص، قد يراه مواطن روما عندما ينظر من ساحته الخلفية هو مونز تستاشيوس (Mons Testaceus) "التل الثامن" لروما والذى يصل ارتفاعه ٥٤ مترا فى جنوب المدينة، وقد تكون من حطام القوارير الإغريقية المبعثرة وقشور البذور التى جلبت الزيت والحبوب من إسبانيا وإفريقيا.(٥١) وبعيداً عن أن تكون أرضا عقيمة قاحلة، كانت الأرض الخلفية المحلية التى تزود روما مزدهرة بكل الفواكه والخضروات والدواجن، وكان المتعاملون مع سوق البستة يصطادون ما يرغبون من خيرات الريف التى يحصلون عليها منه. وكان يلزم عين متعلمة لترى أن كل تلك الخيرات الزراعية لا بد أن يكون لها جانب مقابل غير مرئى فى مكان آخر. وكما لاحظ الشاعر مارتيال (Martial) بطريقة جافة، كانت مصر يوما ما ترسل ورود الشتاء إلى روما؛ والآن تنتج روما ورودها بنفسها وتعتمد على مصر فى محصول الحبوب.(٥٢)

ولعدم التوازن بين القيادة اللوجستية والقيادة العسكرية وجدت روما طريقا، ولو لفترة قصيرة على الأقل، لالتقاط الأنفاس بما كان فى حوزتها. فقد كانت رائدة فى النموذج التوسعى للاستهلاك الحضرى، ووسعت من حملها أبعد وأبعد خارج الوطن مع زيادة احتياجاتها. وفى النهاية لم يكن الافتقار للطعام هو الذى فعل لروما ما فعل، بل الافتقار للاهتمام: كانت الجهود التى تبذل لصيانة خطوط الإمداد التوسعى وسلاسله تعنى أنه على الطرف الآخر الأبعد كان يديرها جنود أجانب لم يروا روما فى حياتهم وبصراحة غير مهتمين برؤيتها قط. وبالتوسع فى نهاية الخريطة، انفجر مفهوم روما من داخله مثل بالون منفوخ أكثر من اللازم.

ظل موضوع صعود وهبوط روما مفضلا بين المنظرين الحضريين. وتختلف الآراء حول الطبيعة الدقيقة لانهيار المدينة. لكن مهما كان موقعها السياسى والعسكرى قبل السقوط، كانت قائمة الغذاء جاهزة على الحائط. فمصر وشمال أفريقيا سلال خبز روما على مدى ٥٠٠ عام كانتا تقتربان من نهاية حياتهما المفيدة. فقد أفقرت قرون من

زراعة نوع واحد من المحاصيل تربتهما، وتدخل فى مناخهما اجتثاث الغابات. وقد كتب أسقف قرطاج سانت سيبرمان سنة ٢٥٠ ميلادية يصف الأرض المنهوبة حتى النهاية: "أصابت الشيخوخة العالم ولم يعد له قوته ونشاطه السابقين. وهو يحمل شهود انحداره.... يتساقط المزارع فى حقله. والينابيع التى كانت تتدفق بغزاره أصبح يقطر منها الآن الماء بالكاد ".(٥٣)

والذى جعل من خبرة روما موضوعا له صلة بموضوعنا ليس هو طبيعة نهايتها، ولكن موقفها من تغذية نفسها وهى فى أوج ارتفاعها. وقد سمح لها المدى الشاذ أن تمارس حياتها مستقلة عن الفحص الطبيعى الذى يحكم المدن الأخرى. وكانت مثل طفل شره فى مصنع للشيكولاته، أخذ يبتلع دون تفكير ليصبح مستهلكًا بواسطة فعل الاستهلاك ذاته. ولم يتطلب الأمر وقتا كثيرًا من الأغلبية فى المجتمع لكى يصبح الكبح والتعقيد والتقشف موضوع اختيار شخصى. ومثل الكثيرين من نجوم هوليود، أخذ العظماء والأقوياء يقدمون أنفسهم على أنهم بدون شهية. وقد أصر "تاريخ أغسطس" (Historia Augusta)، تاريخ عتيق للأحداث السياسية، على أن سيبتيميوس سيفيروس (Septimius Severus) كان يتناول الخضروات أحيانا من أرضه الخاصة ويستمتع بشرب النبيذ، وغالبا لم يكن يهتم بأخذ ولو عينة من اللحم الذى كان يقدم له. ٥٤ وكان الولع بالحمية الغذائية مثله مثل السمنة من أعراض ثقافة غير منتظمة للغذاء.

وعلى الرغم من التشابهات الكثيرة بين نسق روما فى الاستهلاك و نسقنا الخاص، إلا أن هناك فرقا واحدا حاسمًا. كانت روما تتمتع بعالمها الذى يتسع؛ أما نحن فلا. وكما حدث، فقد خسرت روما بنيتها التحتية قبل أن تخسر غذاءها ، لكن الأدلة تقترح أنها كانت على وشك. وبالنسبة للناس فى أواخر القرن الثامن عشر كانت بريطانيا ذات فكر معتدل. وكانت أول أمة فى أوروبا تمتلك عاصمة يمكن مقارنتها بروما فى الحجم، وكان البريطانيون يواجهون مشكلات الامداد بالطعام من النوع الشبيه لأول مرة. وبإلقاء نظرة رياضية على المدينة الكبرى المتورمة فى أيامه، قام عالم

الاقتصاد السياسى البريطانى توماس روبرت مالتوس (Thomas Robert Malthus) بحسابات بسيطة، وتوصل إلى توقع مظلم. وفى مقالته الصادرة سنة ١٧٩٨ بعنوان "حول مبدأ السكان (on the Principle of Population) دفع بأنه "يجب الحفاظ على تعداد السكان عند مستوى وسائل البقاء"، وأنه حيث يتزايد تعداد البشر بمتوالية هندسية، بينما تزداد المنتجات الزراعية بمتوالية حسابية(*)، فإن الجنس البشرى سيخسر الأرض المتاحة، وبذا سيخسر طعامه. وفقط بخفض تعداد السكان من خلال الحرب أو الأوبئة أو التقييد التطوعى يمكن إنقاذ البشرية من النهاية المحتومة.

كان تأثير كراسة مالتوس المتشائمة مدويا وواسع الانتشار. وكان تشارلز داروين من بين المعجبين به، وقد استخدم فيما بعد أفكار مالتوس للمساعدة فى صياغة نظريته الخاصة عن الانتقاء الطبيعى، وذلك بتطبيقها ليس فقط على الجنس البشرى، ولكن على جميع المخلوقات الحية، لكن لم يكن كل واحد متأثرا بهذا الشكل. فقد انتفخت وعلت أصوات منتقديه بدءًا من لحظة أن جف حبر كتابته، وقد دفعوا بأن مالتوس قد نسى أمرًا أساسيا خارج معادلته: عبقرية الجنس البشرى. ولن يموت الإنسان جوعًا، كما قالوا: لأنه سيتأقلم إما بتحديد استهلاكه للسلع العامة، أو بإيجاد طرق يرفع بها من الإنتاجية الزراعية. وحيث إن الإيمان بالأسمدة الصناعية قد أصبح بكل الطرق عالميا (وبالأخص من مخترعها جوستوس فون لايبج) فقد اختلفت الآراء فى الكيفية التى ينجز بها هذا الأخير. إلا أن الإجماع المبهج كان أنه بطريقة ما سيتم إنقاذ الإنسان بواسطة مقدرته على التفكير فى طريقة للخروج من المشكلة.

وبعد مرور قرنين ما زالت المجادلات مستمرة. وقد سجل كل من منتقدى ومؤيدى مالتوس انتصارات منذ ذلك اليوم. ولم يقنع التضور والموت جوعا الذى تنبأ به فى

(*) المتوالية الحسابية تزداد ١ - ٢ - ٣ - ٤ - ٥ وهكذا، أما المتوالية الهندسية فتزداد ١ - ٢ - ٤ - ٨ - ١٦ وهكذا .

منتصف القرن التاسع عشر أبدا، ويرجع الفضل فى ذلك كثيرا لإنتاج الحبوب الوحيدة بالاستعانة بالمخصبات الصناعية؛ ومن جهة أخرى، شعرت الدولتان الأكثر سكانا فى العالم- الهند والصين- بالحاجة إلى تبنى سياسات تحديد التعداد السكانى، قاصدين لتفعيل نتائج مالتوس نفسها "التقييد الأخلاقى". وما زالت الآراء مختلفة حول ما إذا كان التحكم فى تعداد السكان أو التكنولوجيا أو عدم الأنانية التى اكتشفت حديثا هى التى ستنقذ الجنس البشرى. إلا أن هناك أمر واحد واضح. كل ما أنجزناه باقتلاع الغابات المطيرة، والتخلص من الكيماويات فى الأرض هو أننا قد أجلنا معادلة مالتوس. أما ما لم نفعله فهو أننا لم نستبعدها تماماً.

ليس للنقود رائحة

"Pecunia Non Olet"

نحن لم نعتبر أبدا، أو ربما لن نعتبر أبدا أن البراز فقد تام. لا بد من استخدامه كسماد طبيعى.

جيرمى بنثام.[٥٥]
(Jeremy Bentham)

من بين كل العادات السيئة، فإن أصعبها تعاملا معه هى تلك المتعلقة بالطعام. والماضى مفروش بأمثلة المدن التى بطريقة أو بأخرى قد أكلت نفسها حتى الموت. وبالطبع تسقط الحضارات لأسباب عديدة: الافتقار للمعرفة، والتغيرات المناخية، وتغير التحالفات أو الولاء السياسى، بل حتى الحظ السيئ من الممكن أن يقضى عليها. لكن كما يدفع جارد دياموند (Jared Diamond) فى كتابه الحديث "الانهيار" (Collapse) فإن اختيار الناس غالبا فى ضوء البرهان الواضح هو الذى يصدق على قدرهم- حتى لو كانت الحقائق التى يمكن أن تنقذهم جلية فى وجوهم.[٥٦] والذى يجعل دراسة الحضارات الماضية أخاذة بشدة هو الاكتشاف أن المآزق التى نواجهها ليست جديدة. ويمثل الكفاح للبقاء جزءاً من ظروف الإنسان، مع عدم النظر لتداعياته. وما لم تكن

تشارك فى عالم الأعمال الزراعية، فإن الإشارات الدالة على أن الطعام المصنع منظومة متداعية - أى أننا جميعا على الطريق نحو الاختفاء الذى تنبأ به مالتوس- ليست غامضة وترى رؤى العين. ومع ذلك ومثل كثير من الحضارات التى سبقتنا، فنحن نفشل فى رؤية المشكلة؛ لأننا دربنا أنفسنا قرونا على عدم رؤيتها.

وبالطريقة نفسها التى يسهل بها تشريح علاقات الحب المقدر عند الناس الآخرين، أسهل من علاقاتنا الخاصة، ففى مقدورنا الحديث بلا نهاية عن الأخطاء التى ارتكبتها روما، دون أن نرى الأخطاء نفسها فى أنفسنا. إلا أنه لم يكن حتى كل الرومان المستهلكين مغمضى العينين عن قيمة نفاياتهم. كانت البوبيناى (Popinae) كما سبق أن رأينا، محلات للطهى تبيع بواقى اللحم من المعابد، وكان خبراء الزراعة الرومان متحمسين لفوائد إخراجات الليل واستخدامها كمخصبات. لكن كان أكثر استخدامات النفايات ضجة هى تلك التى قام بها الإمبراطور فسباسيان (Vespasian)، الذى كان يجمع النقود بفرض ضريبة على البول من المراحيض العامة. ويذكر سيوتونيوس (Suetonius) فى تقاريره أنه عندما اشتكى تيتوس (Titus) ابن الإمبراطور بأن مثل هذه الضرائب ليست حسنة السمعة، سأله والده أن يشم النقود ليرى ما إذا كانت لها رائحة سيئة، "ليس للنقود رائحة" -("Pecunia" non Olet) وهى المقولة التى أصبحت أشهر مقولات فسباسيان.[٥٧]

وحتى مدن ما بعد العصر الصناعى قد تبدى أحيانا موقفا مستنيرا تجاه النفايات. فمدينة سينسيناتى (Cincinnati) فى القرن التاسع عشر التى يطلق عليها "مدينة لحم الخنزير" (Porkopolis) كما رأينا نظرا لنشاط تعبئة اللحوم السائد فيها قد أعطت خنازيرها الحرية فى المدينة، بأن سمحت لهم بالتجول حسب رغبتهم، بينما طُلب من السكان بالقانون أن يلقوا بنفايات طعامهم فى منتصف الشوارع ليجعلوا من السهل على الخنازير أكلها . وكما لاحظ زائر انجليزى سنة ١٨٣٢ "إذا قررت التجول سيرا على الأقدام على طول الشارع الرئيسى، فإن الفرصة خمسمائة إلى واحد أننى

لن أصل إلى الجانب الظليل دون أن تلعق الخنازير بخراطيمها عرق الشواء من وجار الكلاب وتصقلنى.

ومع ذلك، فمن بين كل مدن القرن التاسع عشر، كانت باريس هى المدينة الوحيدة التى ناضلت من أجل نجاح هذا الاتجاه. ومع أن مجارى هوسمان قد نظفت العاصمة بشكل فعال جدا، إلا أن نهر السين لم يكن ينساب بقوة كافية لحمل النفايات بعيداً، وعلى مدى ٤٥ ميلا فى اتجاه التيار من المدينة، كان النهر مستنقعا أسود تتصاعد منه الفقاقيع. وكان حل هذا التهديد الأخير من "أسفل" قد يبرئ نزيف أمثال لايبج وتشادويك اللذين دفعا بإصرار لإعادة استخدام نفايات لندن. كان نظيرهما الفرنسى هو بيير لارو (Pierre Laroux)، الفيلسوف الاجتماعي المشهور، والذى كانت نظريته "الحلقية" سنة ١٨٣٤ قد كتبت تفنيدا مباشرا لمالتوس. وفى هذه النظرية أعلن لارو أنه حيث إن البشر منتجون كما هم مستهلكون، إذا أعادوا تدوير نفاياتهم فقط، فإن الطعام لن ينفذ منهم . عرضته نظريته للسخرية فى فرنسا، لكنه بينما كان يلعق جراحه فى المنفى فى جرسى، وجد الهداية فى فكتورهوجو، الذى أصبح مقتنعا بشدة بحجج لارو، لدرجة أنه توقف عن مسار قصته فى البؤساء (Les Misérables) ليتفلسف حول هذا الموضوع:

"هل تعلم ما كل هذا- أكوام القاذورات الملقاة فى الشوارع أثناء الليل، وعربات الكناسين وسريان الوحل كريه الرائحة الذى يخفيه الرصيف عنك؟ إنه المروج الخضراء المزهرة، والنجيل الأخضر، والعترة، والزعتر ذو الشذا، والقمح الذهبى، الخبز، الذى على مائدتك، والدم الدافئ الذى فى عروقك- إنه الصحة والبهجة والحياة[٥٩] . "

وفى سنة ١٨٦٧ وبعد نشر "البؤساء" بخمس سنوات، قام المهندس الصحى أ. ميل (A.mille) الذى تحول بالفعل إلى تطهير المجارى بإقناع رئيسه يوجين بلجراند (Eugène Belgrand) ليحاول فى هذا الموضوع فى باريس. وفى مزرعة تجريبية فى كليتشى (Clichy) أثبت ميل كيف أن رى التربة الرملية بمياه النفايات لا يقوم فقط

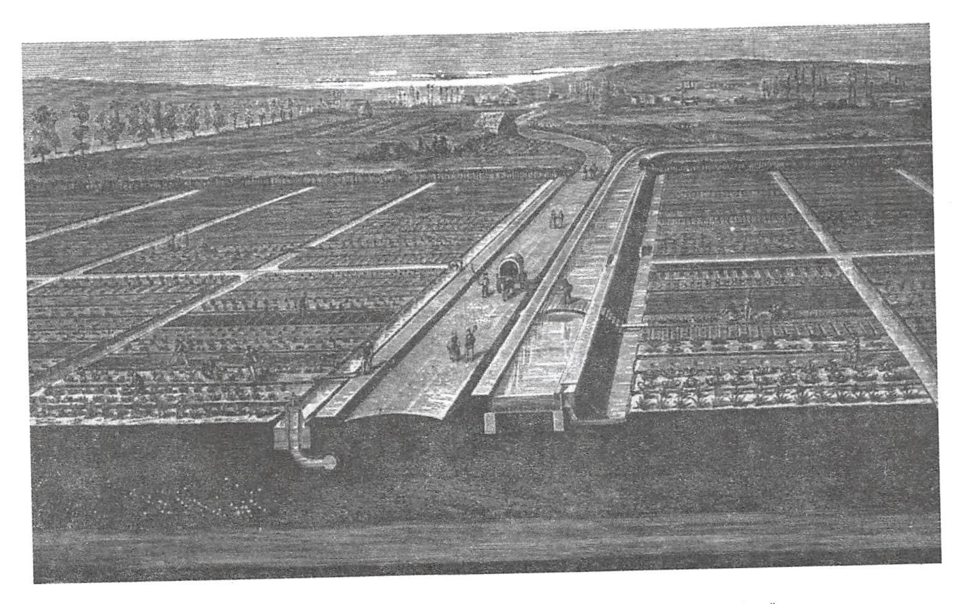
بتنقية هذه المياه بكفاءة بحيث تخرج أنقى من معالجتها بالكيماويات، بل إنها تجعل الأرض فى غاية الخصوبة. كان أول محصول تجريبى حصل عليه ميل مكونا من ٢٧ نوعًا من الخضروات، وكانت قيمتها السوقية ستة أضعاف قيمة ما كان ينبت على الأرض نفسها، وكان عالى الجودة لدرجة أنه استحق شهادة تقدير من المعرض العالمى لسنة ١٨٦٧ . أسعدت النتائج تشادويك الذى أيد تجارب ميل ودافع عنه فى مواجهة الذين عارضوا فكرة زراعة المحاصيل فى الأرض المخصبة بالمجارى:

"قال أحد الأكاديميين عنها أنها فظة ولا تناسب طعام الماشية. وأنا أميل لحكم الأكاديمى واحتكامه للبقرة فى هذا الشأن. وقد تم اختيار بقرة ووضع أمامها عشب (نجيل) مزروع على مياه المجارى وآخر بدون هذه المياه لتختار البقرة بينهما. وفضلت البقرة العشب المزروع على مياه المجارى بشراهة، وأعطت فى نهاية الحكم لبنا فائق الجودة وزبدا بكميات متزايدة.(٦٠)"

وسرعان ما تم اعتماد النجيل المروى بمياه المجارى ليس من البقر فقط. ومع اكتشاف أن التربة الرملية المسامية تستطيع تنقية المياه العفنة وتصبح خصبة أثناء هذه العمليات، وجد الاقتصاديون السياسيون حجر الفلاسفة الخاص بهم. وبدا أن البراز بالفعل يمكن أن يتحول إلى ذهب. أرسى ميل ومساعده الفريد دوراند - كلاى (Alfred Durand-Claye) أول أعمال معالجة المجارى البلدية فى العالم فى منطقة جينفيلير (Gennevilliers)، وهى مدينة هادئة صغيرة تقع عبر النهر من كليتشى. ومن أجل التغلب على المقاومة المحلية ضد هذه الأعمال، فقد قدما فرصة زراعة الأرض المروية مجانا لعدد ٤٠ من المزارعين المحليين. وبحلول السنة التالية أغرقت الطلبات المهندسين من المزارعين الراغبين فى حق زراعة أرضهم بالرى بمياه المجارى. كانت النتائج مذهلة لدرجة أن نابليون الثالث شعر أنه مضطر للقيام بزيارة إلى مزرعة المجارى. وقد وصل خفية إلى هناك لكنه غادرها بملء ذراعيه خضروات طازجة رائعة. وبحلول سنة ١٩٠٠ كان هناك ٥٠٠٠ هكتار من الأرض تحت الرى فى جينيفيلير، تلقت

كل منها ٤٠٠٠٠ مترا مكعبا من مياه المجارى فى اليوم، وكانت قادرة على إعطاء ٤٠٠٠٠ رأس من الكرنب، أو ٦٠٠٠٠ ثمرة خرشوف، أو ٢٠٠٠٠٠ رطل من بنجر السكر كل سنة. كان الماء يمتص بواسطة جذور المحصول، ولا يلمس أبدا الساق أو الأوراق، وكان الماء يصبح نظيفا بعد الترشيح بحيث يمكن استرجاعه للاستخدام المنزلى. وتحولت جينفيلير من مدينة الحصان الواحد إلى المنطقة التى تمد باريس بأفضل المنتجات الزراعية، فى الوقت الذى تبدى أفضل فنادق المدينة رغبتها فى منتجاتها، وجاء الزوار الذين يمضون رحلة يوم واحد ليعجبوا بجنة عدن الخصبة.[٦١]

ومن الفضول أن جنيفيلير كانت نتاج واحدة من أهم عمليات التنظيف القاسية لأى مدينة فى التاريخ- وهى هوسمنة (Haussmannisation) باريس التى استعرضت كيف يمكن تكرار العصر الذهبى للإيكولوجية الحضرية فى عصر ما بعد الصناعة. ومع ذلك فإن حقيقة أن تجربة التدوير الباريسية كانت النتيجة المشتركة للإستراتيجية العسكرية، والإصلاح الصحى، والحادث الجغرافى لا تنتقص من رسالتها الكامنة. ولم تفكر السلطات المعاصرة فى برلين بهذا الشكل عموما. وفى سنة ١٨٧٨ حرمت برلين المعالجة الكيميائية للنفايات لصالح مزارع المجارى على منوال باريس. ومع نهاية القرن، كان بالمدينة ٦٨٠٠ هكتارا من المزارع البلدية تروى مع ٣٠٠٠ مزارع بأسرهم يعيشون فى أكواخ بدون إيجار على هذه الأرض.[٦٢] وقد أعلن المعلقون المعاصرون أن المزارع هى منظر حى للمدينة الفاضلة (يوتوبيا). وما زال بعضها يستعمل حتى اليوم، كجزء متكامل من إدارة برلين للنفايات ونظم تنقية المياه.



"جنات عدن الحقيقية" جنيفيلير فى سبعينيات القرن التاسع عشر

المدن الحلقية

من الصعب الإمساك بحقيقة أن المدن التى نقطنها، إذا كنت تعيش فى الغرب الحضرى، جزء من استمرارية عضوية. وحيث يبدو أننا نعيش مستقلين عن الطبيعة، فإن قلقنا على النفايات يبدو غير مناسب؛ بل حتى غير ذى موضوع. ففى بريطانيا لم نكن أبدا قلقين مهتمين بإفراط حول هذا الموضوع على أية حال. فالطعام والمواد الخام تأتى إلينا بسهولة فائقة؛ وكان البحر دائما هناك لنفرغ فيه الحمولة عندما نفرغ منها. ونتيجة لذلك، فإن ثقافتنا فى التخلص من النفايات هى الأكثر تحصينا فى أوروبا. وفى سنة ٢٠٠٧ كانت إيرلندا واليونان فقط هم من أرسل نفايات أكثر- محسوبة للفرد- إلى مدافن النفايات.[٦٣] لكن مع ذلك ومهما حاولنا جاهدين لإهمال ذلك، إلا أن قضية النفايات ترفض أن تغادرنا وتبتعد. وفى الحقيقة، وبعد حوالى قرن من محاوله القمع، فإنها تعود ثانية فى المدن الغربية، لتهددنا مرة أخرى بخطورة التلوث "من أسفل" وكما صاغتها لجنة مختارة من مجلس العموم سنة ٢٠٠٧:

"منذ أكثر قليلا من عشر سنوات كان ٨٤ بالمائة من نفاياتنا البلدية-تجمعها لجنة النفايات من المنازل ودنيا الأعمال والحدائق وصناديق الشوارع- تذهب لملء الفراغات فى الأرض: وبعد عشر سنوات من الآن، وبالمعدل الحالى، من المقدر حسابيا لن يكون هناك مثل هذه الفراغات لنملأها.[٦٤]"

نحن فى حاجة لتغيير طرقنا فى بريطانيا: ليس مجرد لأن الفراغات قد اختفت، ولكن لتجنب عقوبة الغرامة من إدارة دفن النفايات بالاتحاد الاوربى (EU) ، والتى ستعرض عقوبات صارمة بدء من ٢٠١٠ علينا إذا لم نحقق ما تستهدفه.[٦٥] لكن مع اقتراب نهاية الأيام التى كنا نرمى فيها بالنفايات فى الأرض فى بريطانيا، سنجد أنفسنا محصورين بين المطرقة والسندان. وعلى عكس سكان برلين فى القرن التاسع

عشر فإننا نحن البريطانيين لا نملك لا الحماسة ولا البنية التحتية لعملية إعادة التدوير. وإدخال تجميع صناديق النفايات كل أسبوعين سنة ٢٠٠٦ - آخر محاولات الحكومة لتجعلنا نقوم أكثر بإعادة التدوير- قد سببت ببساطة غضبًا واسع النطاق عندما قامت القمامة المتعفنة والقانورات فى الشوارع بالإشارة إلى عودة رعب مدينة القرن التاسع عشر.

وليس صدفة أن النمسا وليست بريطانيا هى بطلة إعادة التدوير فى أوروبا . كان على النمسا، البلد صاحب الأرض المغلقة والجبلية، ضرورة تطوير موقف مختلف جداً تجاه النفايات، وفى ثمانينيات القرن العشرين، وصلت العاصمة فينا إلى نقطة لم تجد بعدها مكانا تتخلص فيه من قمامتها. بدأت المدينة فى جمع النفايات البيولوجية منفصلة وخلطها بورق الشجر فى مستودعات بلدية واستخدامها كأسمدة فى مزارع ضواحى المدن، وكذلك إعادتها للمواطنين لاستخدامهم الخاص. وبحلول عام ٢٠٠٠ كانت المدينة تخلط ٩٠٠٠٠ طن من النفايات العضوية فى السنة، وهو ما يكفى لزراعة نصف طعام مستشفياتها، وتوفير ما قيمته ٥ مليون إسترلينى سنويا.[٦٦] والآن يعاد تدوير ٦٠ بالمائة من قمامة النمسا المنزلية، مع إجبار السكان على تصنيف القمامة إلى أربعة أقسام: الزجاج، والعضوية، والورق، والخليط. وفى فينا يتم حرق الباقى فى مواقد متقدمة تكنولوجيا، والتى من المتوقع سنة ٢٠٠٨ أن تقوم بتدفئة ثلثى منازل المدينة. وحقيقة أن مرصد حرق القمامة يحظى بالتقدير مثل محطات طلمبات كروسنيس تبعث برسالتها الخاصة. فبالنسبة لسكان فيينا تعد معالجة النفايات موضع فخر بلدى مرة أخرى.

وفيينا المعاصرة مثل باريس فى القرن التاسع عشر، لها عيد غطاس للنفايات. وبمواجهة رعب التلوث فى الساحة الخلفية الخاصة بهم، اتخذت المدينة قرارًا خطيراً لتكتشف أن ما كانت تخشاه أكثر شىء هو فى الحقيقة مصدر ثراء مقنع. ولأن المدينة قد سُدّت؛ فإنها جربت إزاحة كالزلزال فى تفكيرها، الأمر الذى أثر فى علاقتها بالنفايات. وملحوظات دونالد ريد التى تشير إلى باريس بعد الثورة وأنها يمكن أن

تكافئ وتصف فينا فى الماضى القريب:"جاءت الخطورة على الحضارة من عدم التفكير فى إخضاع النفايات.، وبمعالجة هذه النفايات فقط يستطيع المجتمع أن يهزم قلقه ويتحول تجاه الربح المخفى فيما كان يرفضه فى السابق.(٦٧)

وليس صدفة أن القرن التاسع عشر كان العصر العظيم للجدال حول النفايات. كانت المدن عندئذ على سن قرن فى لحظة الانتقال من حالة ما قبل التصنيع شبه الريفية إلى ما بعد التصنيع فى الحالة الخادعة المستقلة ذاتيا. وكانت عند هذه النقطة حيث أصبح حجم القضية واضحًا، وهى أن الاستهلاك الحضرى قد اتضح أنه مشكلة عالمية. ومع ذلك وبمجرد عبور هذه اللحظة، بدأت الأزمة وكأنها تتحول عنها بفضل الجرأة الهندسية أو التكنولوجيات المؤقتة. ولكن بعد مرور قرن ونصف، نحن نعلم أن الحالة ليست كذلك.

والآن حيث أصبحت النفايات على جدول أعمال الحضر ثانية، فإننا نواجه تحديا فيزيائيا قاسيا. فالمدن التى نحيا فيها لا تستسلم بسهولة لإعادة التدوير؛ بل على العكس فإن معظمها قد صمم بهدف العكس. قام التوسع الحضرى برفع سعر الأراضى عاليا، الأمر الذى جعل سوق بستنة الضواحى اقتصاديا غير قابل للحياة (توقفت البساتين فى جنيفيلير عن عملياتها فى ثمانينيات القرن العشرين على سبيل المثال لهذا السبب بالذات). وحقيقة أن إمدادات طعام الحضر لم يعد التحكم فيه بلديا، يجعل مثل هذه الخطط أصعب فى تكرارها. وإذن هناك التنقية العضوية للمدن. إطعام الفضلات للخنازير فى المدينة، أفضل الطرق عند الاختيار، لكنها تتطلب أن يكون هناك خنازير فى المدينة- أو على الأقل بالقرب منها- لإطعامها. وتوتنهام مثلا اعتادت أن تشتهر بالسوسيس الخاص بها "المعاد تدويره"، والمصنوع من الخنازير التى تطعم من فضلات لندن.(٦٨) إلا أنه ليس هناك سوى مكان ضئيل لترتيبات مثل هذا الدفء فى توصيل الغذاء الحديث. وحتى لو جعلنا اللوجستية تعمل، فإن قواعد ولوائح الاتحاد الأوربى منذ فورة الأيدى والأفواه التى اندلعت فى ٢٠٠١ قد حرمت ممارسة تغذية الخنازير بالفضلات، وتشترط أن تعالج نفايات الغذاء إما بخلطها بأوراق الشجر أو

تخميرها بمعزل عن الهواء، بدلاً من تغذيتها مباشرة لوجبة غذاء الأحد القادم. وكما هو الحال مع السمات الأخرى فى سلسلة الغذاء، يسير التشريع فى اتجاه الإنتاج الصناعى الذى غالبا يدين الممارسات الصغيرة التى عملت بكفاءة تامة على مدى قرون.

والنفايات ناتج ثانوى للحياة نفسها، والحياة اليوم قد أصبحت معقدة بشدة. ومع ذلك وكما عرض النمساويون، مع قليل من الجهد يمكننا تحويل المدن إلى ماكينات إعادة تدوير ذات كفاءة معقولة. كما يمكننا اختراع تكنولوجيا جديدة لتطويع النفايات، باستعمالها لخلق حياة جديدة. ومع ذلك عندما نتناول موضوع إطعام المدن: فإن المعركة الحقيقية ليست مع ما يتراكم فى هذه المدن، ولكن فى التحكم فيما يصل إليها فى المقام الأول. فالقذارة التى تلوث شوارعنا ليست شيئا مقارنة بكل السموم، والتلوث والدمار والاستنزاف التى يخلقها غذاؤنا حتى قبل أن يصل الينا- والذى على الأقل ثلثه لا يحتاج أصلا أن يتواجد كلية؛ حيث إننا لا نهتم بأكله عندما يصل إلينا هنا.

وفى النهاية، فالنفايات موقف. وفى طبيعتنا فقط أن نقيم الأشياء التى نصارع من أجلها- فما يأتى بسهولة يذهب بسهولة. وقد سمحت أساليب حياتنا البحرية جيدة التغذية فى بريطانيا، أن ننسى موقعنا فى الاستمرارية العضوية؛ وحتى لا نتظاهر بأننا لا نلعب أى دور فى المنظومة الأكبر منا والأطول عمرا منا. وكما كان الحال فى روما القديمة، فإن دورنا فى التبادل ليس واضحا لنا- لكن ذلك لا يعنى أنه ليس هناك؛ . ففى السلسلة الغذائية العالمية، النفايات هى الحلقة المفقودة: العنصر الحيوى الذى يصنع الحلقة كلها أو يكسرها. وحتى تقوم السلسلة بوظيفتها، لا بد أن تكون جميع الأجراء متصلة، وليس فقط الجزء الأخير. وكانت المدن فى الماضى مدركة لقيمة الطعام وناتجة الثانوى من النفايات. فإذا كسروا الحلقة العضوية؛ فذلك لأنهم كانوا يفتقرون للمعرفة التى تجعلهم يفهمون التداعيات بعيدة المدى لاستهلاكهم. وليس لدينا مثل هذا العذر .

هوامش الفصل السادس

(١) Victor Hugo, Les Misérables (1862), trans. Norman Denny, Penguin, 1982, p. 1065.

(٢) صنعت هذه الماكينات سنة ١٨٥٦ بواسطة "جيمس وات وشركاه" وصممت بواسطة جوزيف بازالجيت

(٣) Richard Trench and Ellis Hillman, London Under London, John Murray, 1993, p. 60.

(٤) Donald Reid, Paris Sewers and Sewermen: Realities and Representations, Harvard University Press, 1993, p. 10.

(٥) Coventry Lee Book, quoted in Dorothy Davis, A History of Shopping, Routledge and Kegan Paul, 1966, p. 24.

(٦) تختلف التقييمات المختلفة بالنسبة لحجم لندن. انظر B.M.S. Campell et al., A Medival Capital and its Grain Supply, Historical Geography Research Series No. 30, 1993, pp. 9-11.

(٧) ench and Hillman, op. cit., p. 60.

(٨) Ibid., p. 63.

(٩) Malcolm Thick, The Neat House Gardens, Early Market Gardening Around London, Prospect Books, 1908.

(١٠) John Strype, An Accurate Edition of Stow's Survey of London (1720), quoted in Robert Webber, Covent Garden: Mud-Salad Market, J.M. Dent and Sons Ltd, 1969, p. 31.)

(١١) أول تدفق تم تسجيل اختراعه لدورة المياه WC كان من تصميم ألكسندر كمنجز في ١٧٧٥ . انظر Trench and Hillman, op. cit., p. 64.

(١٢) كان اكتشاف جون سنو لنظرية الجراثيم ما زال أمامه عقدان

(١٣) Edwin Chadwick, Inquiry into the Sanitary Conditions of the Labouring Population of Great Britain, London, 1842, p. 369.

(١٤) لم تخدم مجارى روما سوى المبانى العامة مثل اللاترينات (المراحيض) والحمامات العامة. أما معظم البيوت الخاصة فكانت تفعل ذلك في البالوعات، بينما لم تكن هناك أى وسيلة للصرف في الشقق متعددة الطوابق. انظر Jerome Carcopino, Daily Life in Ancient Rome (1941), Penguin, 1991,p.

(١٥) وفقا لبعض الباحثين تأسست روما بواسطة سكان إتروريا. وبالتأكيد من الممكن تتبع الكثير من طقوس وشعائر مؤسسى مدينة روما مباشرة حتى خبرة سكان إتروريا. انظر Joseph Rykwert, The Idea of a Town, Faber and Faber, 1976, p. 29.

(١٦) Carcopino, op. cit., p. 51.

(١٧) ما زالت Caloaca تستخدم حتى اليوم، ويمكن رؤية فتحتها أسفل النهر فى بونتى روتو.

(١٨) Justus von Liebig, Agriculturchemie, quoted in Herbert Girardet, Cities, People, Planet: Liveable Cities for a Sustainable World, Wiley Academy, 2004, p. 77.

(١٩) Reid, op. cit., p. 56.

(٢٠) Trench and Hillman, op. cit., p. 71.

(٢١) على الرغم من أن جون سنو قد اكتشف الرباط بين الكوليرا والمياه الملوثة سنة ١٨٥٤ إلا أن نظرية الجراثيم لم تكن مفهومة كلها. انظر الفصل ٤

(٢٢) مقتبسة فى Trench and Hillman, op. cit., p. 69.

(٢٣) تم استعادة إحدى الماكينات وهى الأمير كونسورت لتقوم بعملها كاملا بواسطة هيئة ماكينات كروسينس، ويمكن رؤيتها تعمل فى "أيام البخار". انظر http://www.crossness.org.uk/

(٢٤) http://www.thameswateruk.co.uk

(٢٥) Girardet, op. cit., p. 227.

(٢٦) Hugo, op. cit., p. 1061.

(٢٧) WRAP, Understanding Food Waste, March 2007, p. 4.

(٢٨) Ibid., p. 19.

(٢٩) Defra, Waste Strategy for England, 2007, p. 20.

(٣٠) WRAP, op. cit., p. 9.

(٣١) Ibid., p. 12.

(٣٢) يمتلك ووكر ميدشاير، أحد أكبر منتجى الطعام فى بريطانيا، معملا خاصا مكرسا "لسوء استخدام" منتجه بشتى الطرق، ويختبر الناتج.

(٣٣) Mary Douglas, Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo (1966), Routledge, 1995, p.2.

(٣٤) Ibid., p.4.

(٣٥) Ibid., p. 36.

(٣٦) Ibid., p/. 161.

(٣٧) Ibid.

(٣٨) Ibid., p. 162.

(٣٩) تأتى المعضلة هنا من المعنى المزدوج للكلمة الإنجليزية "تربة" soil، فهى تعنى كفعل "صنع شىء ما قذر" وكإسم تعنى التربة أو الأرض؛ بينما يكون الاستخدام الأمريكى لكلمة "قذارة" dirt يشير إلى الأرض أو التربة .

(٤٠) Hugo, op. cit., p/ 1065.

(٤١) Henry Mayhew, London Labour and the London Poor, quoted in Reid, op. cit., p.21.

(٤٢) Reid, op. cit., p. 3.

(٤٢) كان التحول أحيانا يحدث مباشرة: فأحد أروع حدائق باريس واسمها بونيه–شومو قد بنيت فوق قمة قمامة مشهورة فى مونت فيكون والتى أصبحت مهجورة بعد بناء المجارى التى صممها أدولف ألفاند أحد كبار مهندسى هوسمان فيما يتعلق بالمجارى.

(٤٣) The Food we eat - crops rot as supermarkets demand perfection", the Observ-' er, 16 August 1998, quoted in A Battle in Store?, Sustain, 2000, p.11.

(٤٤) كانت هناك بعض المفارقات بالنسبة لسوق الغذاء بالجملة فى بريطانيا فيما يتعلق بال "عضوى" organic، لأن القواعد التى تحكم استخدام هذا المصطلح أقل تشددا فى الولايات المتحدة عن بريطانيا.

(٤٦) Timothy Jones (2004), University of Arizona's Bureau of Applied Research Anthropology, http://www.foodnavigator-usa.com/news/ng.asp?id=56376-us-wastes-half

(٤٧) http://www.fareshare.org.uk/

(٤٨) كلمة " - freegan النسر الحر، دمج للكلمتين "free"and "vegan"

(٤٩) J.N. Postgate, Early Mesopotamia: Society and Economy at the Dawn of History, Routledge, London and New York, 1994, p.181.

(٥٠) Plato, Critias, 111c, The Collected Dialogues, eds. Edith Hamilton and Huntington Cairns, Princeton University Press, 1987, p. 1216.

(٥١) ظل كوم مونت تيستاشيو سليما كما هو. وكان مقلب قمامة المدينة حتى القرن الرابع الميلادى

(٥٢) انظر Neville Morley, Metropolis and Hinterland, Cambridge University Press, 1996, p. 88.

(٥٣) مقتبس فى Girardet, op. cit.,, p.46.

(٥٤) مقتبس فى Massimo Montanari, The Culture of Food, trans. Carl Ipsen, Blackwell, Oxford, 1994, p. 10.

(٥٥) Jeremy Bentham, Panopticon, cited in Rodolphe el-Khoury, MIT Press, 2000, p. 119.

(٥٦) انظر Jared Diamond, Collapse, Penguin, 2005, p.11.

(٥٧) Setonius, Vespasian, Book 23, quoted in Laporte, op. cit., p. 77.

(٥٨) Frances Trollope, Domestic Manners of the Americans, 1832, quoted in John Clubbe, Cincinnati Observed, Ohio State University Press, 1992, p. 88.

(٥٩) Hugo, op. cit., p. 1061.

(٦٠) مقتبس فى Reid, op. cit., p. 59.

(٦١) Ibid., p. 62.

(٦٢) Ibid., p. 66.

(٦٣) Defra, op. cit., p. 23.

(٦٤) جماعات مجلس العموم ولجنة الحكومة المحلية عن Refuse Collection, Fifth Report of Session 2006-7, p.4.

(٦٥) تتطلب لوائح الاتحاد الأوروبى بشأن كمية النفايات القابلة للتحلل البيولوجى التى تلقى فى مقالب القمامة أن تختزل الكمية إلى ٧٥ ٪ من مستويات ١٩٩٥، وذلك بحلول ٢٠١٠، وإلى ٣٥ ٪ بحلول ٢٠٢٠ .

(٦٦) Girardet, op. cit., p. 209.

(٦٧) Reid, op. cit., p. 4.

(٦٨) Robin Murray, Creating Wealth from Waste, Demos, 1999, p. 4.

الفصل السابع

سيتوبيا Sitopia



الحفر من أجل النصر فى ١٩٤٢

دونجتان (Dongtan) الصين

من شرفة شقة شو - لى بالطابق الثالث فى وسط مدينة دونجتان، أستطيع أن أرى عبر الخليج جزيرة هنج شا، ومن خلفها مدينة شنغهاى على أرض القارة، بخط الأفق ذى النتوءات الذى يرى بالكاد فى الضباب المسائى. وأسفل فى الشارع، تبدأ الحياة تدب فى الجوار بعودة الناس من أعمالهم، حيث يتوقفون عند محلات الطعام فى الأسفل ليلتقطوا بعض الأشياء من أجل العشاء، أو يدلفون إلى البار على الناصية من أجل مشروب. تأتى أصواتهم واضحة من أسفل، كما تأتى رائحة التوابل الخاصة بالسمك المقلى، والتى تجعلنى أتمنى أن يكون الوقت وقت العشاء. وبعيداً عن الصخب الحميم للتجارة، فإن الشارع نسبياً هادئ. ويتنقل معظم الناس هنا إما بالدراجات أو على أقدامهم، ووسيلة النقل الوحيدة بالشارع- الترام الكهربى- يصدر أنينا خافتا عندما يتجه نحو الضواحى وهو يتحرك على عجلات مكسوة بالمطاط.

إنه يوليو كما يجب أن يكون فى دونجتان: مشبع بالبخار ورطب، مع توقع ضئيل بالرعد. وحيث إنها بالفعل لا تمطر، فإننى بناء على تعليمات صارمة من شو- لى لا بد أن أروى النباتات، والتى فى الأساس خضروات: هين تشوى (Hin Choy) أو السبانخ الصينية، والفاصوليا التى طولها ياردة، والبطيخ (أو الشمام) اللاذع. وأثناء وقوفى فى الشرفة قمت بفتح الصمام الذى سيضخ الماء الغنى بالمغذيات إلى صناديق نباتاتها. تقيم شو - لى فى شقة كائنة فى وسط المدينة فى إحدى العمارات السكنية القليلة التى لها مصنع للغذاء فى البدروم، والذى يعنى الحصول على الماء مباشرة مجانا، إلا أن

الطلب كان من الضخامة بحيث أجبر المدينة على وضع تسعيرة له. ملت بجسمى على الدرابزين وراقبت آخر العمال وهم يغادرون المبنى. لقضاء الليل: يظهر المزارعون من البدروم، حيث قضوا سحابة النهار يرعون الفواكه- والحبوب التى تكون معظم طعام المصانع الذى ينمو فى دونجتان.

أقوم بإغلاق صمام الرى وأستعد للمغادرة. فالليلة سألتقى بشو- لى وبعض أصدقائها عند الأرصفة؛ يعزل البحر دونجتان ويحميها من الأراضى الرطبة التى تحد ساحلها الشرقى . وسنتناول طعامنا فى أحد المطاعم هناك والمتخصص فى الأسماك التى يصطادونها هناك؛ وهو أثر من الماضى من تلك الأيام التى لم يمضى عليها الكثير، عندما كان السكان الوحيدون فى هذا الجزء من الجزيرة بعض الصيادين المحليين وبضعة مزارعين، وعدة مئات الألوف من الطيور البحرية التى تقيم أعشاشها هناك. ويطل المطعم على منظر رائع، فهو يفتح على الأرض الرطبة ليطل على البحر المفتوح، وأنا أتطلع لشىء من تلطيف حرارة الجو فى شرفة هذا المطعم. وتختلف الآراء حول ما إذا كانت مزرعة الرياح القادمة العملاقة التى تطل على البحر من جهة الشمال، تفسد المنظر. وأنا أقر أننى كنت مصدومة قليلا عندما رأيتها لأول مرة (يصل طول التوربينات فيها إلى ٧٠ متراً تقريبا)، أما الآن فقد تعودت عليها، وأجدها بالأحرى جميلة. وبشكل ما عندما تزور دونجتان فأنت تتوقع ما هو غير متوقع. وتعرف أنك ستلعب دورا فى تجربة تعمل بكفاءة: دراسة تجربة الحياة بنسبة كربون منخفضة لم يحاولها أحد على هذا المستوى. وأتذكر عندما جئت أول مرة إليها بعض الأشياء التى بدت غريبة جدا- تشغيل مراوح التبريد السالب كل ليلة، وتصنيف القمامة إلى ستة أنوا ع، ورى النباتات بمياه خاصة- لكننى سرعان ما تعودت على ذلك. وتستمر السمات الأخرى لدونجتان فى إصابتى بالذهول: هدوءها، كمية الحياة البرية على درج الباب، وبالطبع الغذاء البحرى الفائق فى طزاجته....

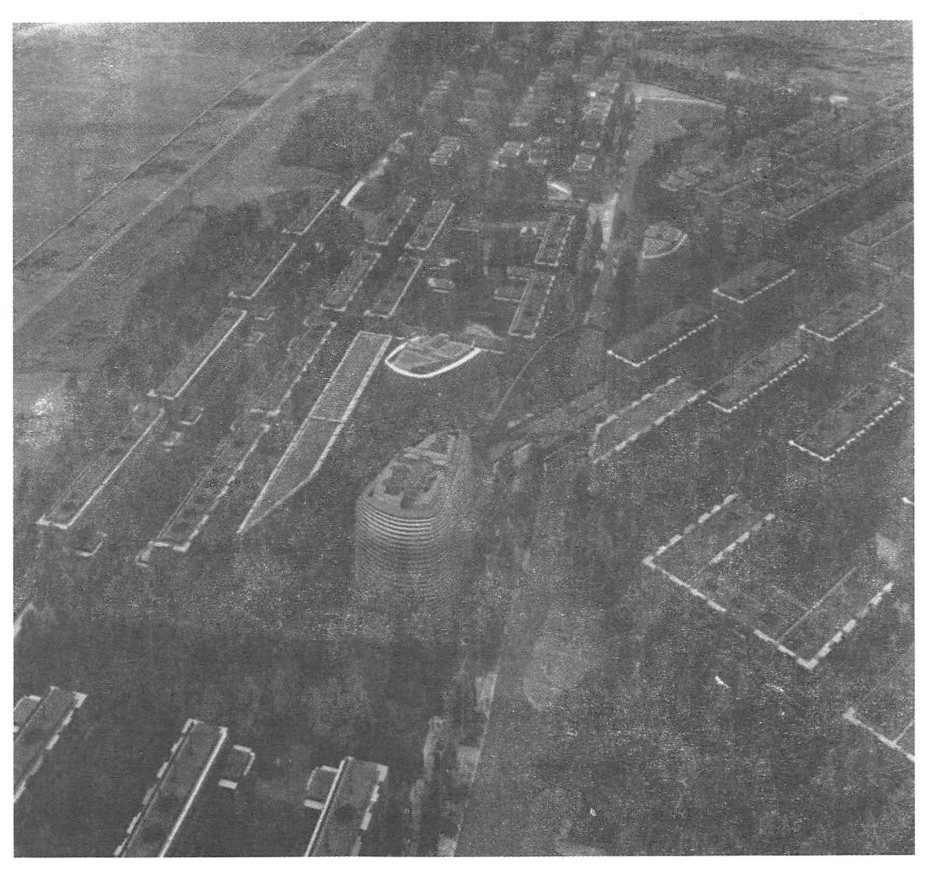
حسنا (أوكى)، إننى أستسلم، فدانجتون ليست موجودة فى الواقع، على الأقل ليس بعد- لكنها ستتواجد حالاً. ومع حلول الانتهاء من أول مرحلة فيها سنة٢٠٢٠

فإنها ستكون أول مدينة من نوعها فى العالم، مدينة "محبة للبيئة": تجمع حضرى من ٨٠٠٠٠ نسمة، وقد تم شحذ كل شيء بالتفصيل إلى أقصى حد لخفض أثره البيئى. وقد تم تصميمها بواسطة فريق مقره لندن فى شركة هندسية آروب (Arup) بتفويض من شركة شنغهاى للاستثمار الصناعى (SIIC) فى ٢٠٠٥ . تأسست آروب سنة ١٩٤٦ بواسطة أوف آروب (Ove Arup) الرجل المسئول، ضمن أشياء أخرى، عن قيام دار (أوبرا سيدنى)، وهى الآن واحدة من أكبر المكاتب الاستشارية للتصميم متعدد الجوانب فى العالم. وبمدلول الحجم والطموح فإن دونجتان يمكن القول أكثر المشروعات تحديا تتولاها الشركة. وإلى جوار ضرورة تخيل ما ستكون عليه المدينة "المحبة للبيئة " فى القرن الحادى والعشرين، فإن الفريق مصمم على الحفاظ على موقعها الحساس بيئيًا إلى أقصى حد ممكن. والناحية الشرقية لجزيرة تشونج مينج (Chongming) التى تبعد عن شنغهاى ٢٥ كليو مترا إلى الشرق تعد واحدة من آخر المناطق الريفية فى المقاطعة، من النوع النمطى للمشاهد (وطريقة الحياة) التى تختفى يوميا تحت وطأة البولدوزورات فى عموم الصين. لكن ذلك لن يحدث هنا. فعندما تقوم دونجتان من الأرض، ستظل المزارع والصيادون والطيور ملازمة أماكنها.

تم تصميم دونجتان وفقا للمبادئ التى تسميها آروب "التحضر المتكامل": منهج جديد للتخطيط الحضرى يحاول إقامة الاتزان بين المتطلبات المتنافسة لعملية التحضر - التنمية الاقتصادية والرفاهية الاجتماعية، والبيئة- وذلك بخلق "حلقات فعالة قوية" تسمح لهم بتكملة بعضهم بعضا. والمثال النموذجى هنا هو "التجمع العنقودى القروى" الذى يكون أساس خطة مدينة دونجتان، ويرمى إلى تشجيع الناس على الإقامة والعمل والتسوق فى المنطقة نفسها، وبذلك يقلص متطلبات المواصلات، كما يخلق نوعًا من حياة الشوارع مختلطة الاستعمال، المميزة لوسط المدن. والشيء الآخر هو "مصانع الغذاء" والتى سوف تنتج على الأقل بعض طعام المدينة: المبانى متعددة الطوابق التى ستحول الطاقة الشمسية لتشغيل الديودات الباعثة للضوء من أجل تنمية عدة طبقات من المحاصيل دفعة واحدة، مع الاستفادة من المياه الغنية بالمغذيات والمستخلصة من

مـجـارى المدينـة. هذه هى النظرية، على أى حـال- ومـا زالت المحـاولات جـارية لإيجـاد كيف يمكن أن تعمل تلك المزارع العالية التى من نمط جينفيلير. وستكون دونجتان نسبيا مدمجة بمبانيها السكنية ذات الطوابق الثمانية، وستكون بذلك الكثافة السكانية المتوسطة ٧٥ ساكن لكل هكتار: تقريبا تلك المميزة لمنطقة السكن فى وسط لندن.(١) وبعبارة أخرى سيكون الهدف جعل دونجتان صديقة للبيئة ومبهجة للحياة فيها ما أمكن، دون التضحية بلطفها الحضرى: المطبخ الذى يجعل المدينة لو لم تكن يوتوبيا بالضبط، فهى على النقيض من شق- واحرق، المنهج المطبق فى عملية التحضر الجارية فى الأماكن الأخرى من الصين وأجزاء أخرى من آسيا.

وهكذا كيف ستختلف الحياة فى دونجتان عن الحياة فى مدينة تقليدية؟ وهل سيكون على سكانها أن يتعلموا كيف "يسلكون" سلوكا منضبطا لتسير الأمور فى المدينة؟، كلا تبعا لأليخاندرو جوتيرز (Alejandro Gutierez) رئيس فريق التصميم فى آروب؛ لأنه بحلول وقت الانتهاء من بناء المدينة، سيكون العالم قد أصبح مكانا مختلفاً. "منذ مائتى سنة مضت" يقول أليخاندرو تعود الناس أن يلقوا الغائط فى الشارع، ونحن نضحك من ذلك. وفى غضون عشرين سنة من الآن، سنقول "ألم يكن عند الناس بطاقات ائتمان للكربون؟" وسنضحك من ذلك.(٢) وبجانب كونها هادئة بشكل كبير لأن وسائل النقل كهربية، فإن المدينة ستكون خضراء بشكل ملحوظ. وسيكون لثلث المبانى"أسطح خضراء": أسطح مغطاة بالنباتات لتحسين الأداء الحرارى والمساعدة فى إنقاص هروب مياه الأمطار. وستزرع الشوارع كذلك



الأمل فى مستقبل حضرى أكثر اخضرارا؟

مدينة دونجتان صديقة البيئة

بوفرة من الأشجار للحصول على الظلال. وهناك خطط لوجود مصانع الغذاء فى وسط المدينة؛ ولذلك كما يقول أليخاندرو "بحيث سيكون هناك عمال زراعيون يدخلون المبنى الذى تقيم فيه فى الصباح عندما يحين وقت ذهابك إلى العمل". وبوجود مزارع الرياح الكبرى على الشاطئ، والخلايا الفولتية الضوئية.(*) مثبتة على الأسطح، من المتوقع للمدينة أن تولد الكثير من الطاقة التى تحتاجها. كما تهدف المدينة لتصبح أول مدينة بلا نفايات فى العالم، ومزودة بمراكز مجمعة للتعامل مع الأكياس القادمة وإعادة تدويرها فى الحال، وستسمد المزارع "المحبة للبيئة" فى الضواحى بالخليط (Compost) البلدى ومياه المجارى، على أن ينقى الأخير من خلال طبقة من الحصى التى تحجب الأراضى الرطبة.

وستقوم أول محاولة عملية لخلق مدينة عصر ما بعد الصناعة لتكون متناغمة مع الطبيعة وليست معادية لها، دونجتان ستكون النموذج الحضرى للقرن الحادى والعشرين " ومع ذلك وعلى الرغم من مزارعها صديقة البيئة ومصانع الغذاء (دون حتى الإشارة إلى أسطول صيد السمك وتجهيزه مباشرة) هناك سمة للمدينة لا يستطيع المصممون حيالها شيئًا مما كانوا يرغبون فيه. فمع أن بعض طعام دونجتان سينمو محليا، إلا أن الكمية الكبرى منه ستجىء عبر المسارات التقليدية. وتبعا لمحلل الاستدامة فى الفريق نيل جرانج (Neil Grange) فإن المشكلة هى أنه حتى إذا كان من الممكن زراعة كل الطعام الخاص بالمدينة (وهو أمر مشكوك فيه)، فلن تكون هناك وسيلة تمنع بها الناس من شراء الطعام الأرخص من مكان آخر. وبعبارة أخرى، مع أن آروب تصمم نسيج دونجتان المادى بتفاصيل كثيرة، إلا أنها لا تملك الكثير فيما يتعلق بإدارة المدينة. "وبدون أن يكون لها تأثير على الإدارة، فهناك دائما حدود لما تستطيع إنجازه" كما يقول جرانج. ويضيف" نحن نرغب فى الواقع أن نقيم رباطا أكبر بين التصميم وعمليات الإدارة- ليكون نظام إدارة الاستدامة فى وضعه الصحيح - إلا أن ذلك يعتمد

(*) تصميمات متقدمة تحول طاقة الشمس مباشرة إلى كهرباء .

على العميل، وعلى السلطات الصينية.[٣] إلا أن الإدارة ليست المشكلة الوحيدة التى تواجه آروب فى صراعها لتقليص التأثير البيئى لدونجتان. ويقول جرانج، لكى تبنى بطريقة مستدامة فى الحقيقة، لا بد أن يتدخل الفريق فى عملية اختيار الموقع، وبذا يستطيع تحليل الكفاءات البيئية فى المنطقة كلها.

وهناك صعوبة. فمهما كان الكربون منخفضا والأمور بسيطة مثل لحن رعوى فى دونجتان، فإن المدينة ستظل معلقة بمنظومة الإمداد العالمى، أى شىء إلا ذلك. وسيكون لسكان المدينة أثر بيئى خاص بكل واحد منهم على ٢,٤ هكتار شاملا: مساحة الأرض المحسوبة لكى تزودهم بكل طعامهم والمياه واحتياجات الطاقة، بالإضافة إلى معالجة انبعاثاتهم من النفايات.[٤] ومع أن ذلك يقل كثيراً عن الرقم المقدر ٥,٨ هكتار، وهو المطلوب الحالى لاستدامة القاطن المتوسط للمدينة المتفق عليها (وهو تحسين كبير للرقم ١٠ أو ما يقرب من ذلك المطلوب للأمريكى الحضرى)، إلا انه ما زال أكبر من ١,٨ المتاح لكل فرد على هذا الكوكب.[٥] كانت الحياة فى المدينة دائما لها متطلبات بيئية أكثر من الحياة مباشرة على الأرض، ليس فقط بسبب جوعنا للطاقة فى حياة الحضر؛ ولكن لأن طعام المدن لا بد أن يأتى بالضرورة من أماكن أخرى. فمثلاً حسابيا، يعد إمداد المدن الأوربية بالغذاء مسئولا حاليا عن ٣٠ بالمائة من الأثر البيئي الشامل.[٦] فإذا كان لا بد من جعل المدن فى الواقع "خضراء" فإننا نحتاج إلى إعادة التفكير ليس فقط فى الشكل المادى، ولكن فى الطريقة التى تتغذى بها- مهمة ليست سهلة فى ظل اقتصاد عولمى، والذى فيه منظومة الغذاء متماسكة ومدمجة بشدة، ومستقرة جيداً، وفعليا بشبكة مستقلة إداريا. وحتى نواجه ذلك، فإن بناء مصانع الغذاء التجريبية، بينما لا نستطيع كساء النوافذ بدقة، هو على أفضل وجه تعامل مع جزء فقط من المشكلة.

وإذ لم تستطع المدن الطوبوية- ظاهريا مثل دونجتان أن تجعلنا نحيا فى حدود وسائلنا، إذن نحن فى ورطة، لأن معظم المدن التى يجرى بناؤها حاليا هى على عكس دونجتان بقدر الإمكان. ولنأخذ تشونج كينج (Chongqing) على سبيل المثال. فهى تقع

على بعد ١٦٠٠ كليومتر إلى الغرب من شنغهاى على نهر يانج تسى (Yangtze) وتشونج كينج هى أسرع مدن الصين نموا. وبتعداد سكانها البالغ ٣١ مليون فهى أكثر سكانا من ماليزيا، وتزداد نصف مليون كل سنة.(٧) وتستمد المدينة طاقتها من سد ثرى جورجس (Three Gorges) الذى يحظى بخلافات فى الرأى، والمدينة بيت طاقة صناعى يدفع بكميات كبيرة من السيارات والسلع الكهربية- كما لو لم يكن هناك غد- وإذا كانت المدن أمثالها هى المستقبل الحضرى، فعلى الأرجح لن يكون هناك غد. وعلى الرغم من وجود سد قريب، إلا أن كثيراً من مصانع تشونج كينج يعمل بالفحم، ويغطى المدينة دثار من الضبخان الخانق الذى يتسبب فى آلاف الوفيات السابقة للأوان كل سنة. ولا يعاد تدوير أى شىء من نفايات المدينة البالغ ٣٥٠٠ طن يوميا، بل يلقى بها بعيدا فى فوهة بركان فارغة تبتلع ضعف حجم صالة ألبرت هول (Albert halls) كل أسبوع.(٨) وتبدو دونجتان فى مواجهة تشونج كينج بنفس النسبة كما تبدو قرية الصيادين الصغيرة التى على وشك أن تبتلعها دونجتان. ولا يقول ذلك أن دونجتان ليست شيئا طيباً. وبصراحة، وحسب مجريات الأمور عموما، إنها كذلك. إنها فقط شىء صغير جداً طيب وسط كارثة بيئية تتجمع لتبزغ، كارثة مهولة لدرجة أنها قد جعلت حتى السلطات الصينية تقلق. وكما صاغها زينهوا خى (Zhenhua Xie) وزير الدولة لوكالة الحماية البيئية، "التطور الحالى للصين ليس مستداما بيئيا، والدمار ليس انعكاسيا بمجرد الوصول لقيم GDP (ناتج إجمالى محلى) مرتفعة.(٩)

وليس تحضر الصين هو الأمر التراجيدى، لكنه طريقته. فكل أخطاء الغرب تستعاد، ولكن بمقياس أكبر كثيراً وبعشرة أضعاف السرعة. وبالطبع لن ينتهى الأمر بأن يعيش كل فرد من العالم فى المدن. فرغم كل شىء سيكون على بعض الناس القيام بالزراعة. لكن ما لم نجد نموذجا حضريا جديدا، فإننا سرعان ما ينفذ منا الكواكب. ويقودنا ذلك إلى الوراء، إلى السؤال الذى بدأ به هذا الكتاب- السؤال الذى دأب الناس على طرحه على أنفسهم منذ اللحظة التى بدأ فيها أحد الناس بالفكرة المضيئة ومحاولة أكل الحشائش. كيف نجعل هذا الأمر قائما على الأرض؟

يوتوبيا

كان ميلاد غذاء من نوع جديد، كانت المدن الأولى تمثل تحرر الإنسان من العيش البهيمى بداية ما نطلق عليه الحضارة. إلا أن الحرية التى جلبتها لم تكن أبدا مكتملة. فتحت سطح التحضر، لم يتغير العقد بين الإنسان والأرض أبدا. وكموطن مختار لنا، فإن المدن تعبر عن التناقض الداخلى فى ظروف الإنسان. فهى تمدنا بسقف لكنها لا تمدنا بالقوت. وهى تمنحنا مساحة للحلم، ومع ذلك تحجب مكاننا فى النظام الطبيعى. والمدن ليست جيدة ولا شريرة، وتمثل المدن حياة البشر المضطربة غير القابلة للكمال. وفى السراء والضراء فهى بيتنا المشترك، ويرجع الأمر إلينا فى جعلها تعمل. وليس خيار العودة إلى الحياة فى الغابات مطروحا.

كيف نشبع حاجاتنا الأساسية بينما نترك مساحة لطموحاتنا العليا؟ كيف نقتسم الأحمال والواجبات، والمكافآت بعدالة؟ كيف نتوصل إلى الحرية الشخصية والعدالة الاجتماعية؟ هذه هى المآزق التى فرضت على الفلاسفة منذ العصور القديمة وما زالت دفينة فى الفكر السياسى الغربى. وكتجريد، وجدت هذه المآزق تعبيرا ملموسا فى التقاليد الطوبوية. واليوتوبيا حيلة فلسفية؛ عالم مواز هدفه الرئيسى هو أن يسأل، ما الذى يمكن أن يكون عليه مجتمع مثالى تحرر من أغلال الإجبار والإكراه فى العالم الواقعى. واليوتوبيا بطبيعتها الخاصة نموذج لا يمكن تحقيقه، لكنه من الممكن استخدامه ليحمس نحو رؤية لمجتمع أفضل قائم فى ظروف واقعية.

وفكرة اليوتوبيا تعنى إما "لا مكان" (من الإغريقية ou-topos) أو "مكان جيد" (من eu-topas) ، وقد استخدمت أول مرة بواسطة أفلاطون، ثم تبناها السيرتوماس مور (Sir Thomas More) سنة ١٥١٦ بوصفها عنوانًا غامض عن عمد من أجل مملكته الخيالية. كانت يوتوبيا مور مملكة فى جزيرة، اكتشفها صدفة بحار برتغالى، وتتكون من ٥٤ مدينة - دولة كلها تقريبا متساوية، وهى مرتبة بحيث تعطى أكبر مساحة لجيرانها، وفى الوقت نفسه قريبة بما يكفى من بعضها بحيث لا تزيد المسافة بينها عن مسيرة يوم

واحد. وكانت المدينة العاصمة أماوروتوم (Amaurotum) تقع على ضفة نهر معرضة للمد والجزر، وكانت مربعة ومقسمة إلى أرباع لكل منها ساحة سوق. كانت شوارع المدينة عريضة تحفها البيوت ذات الشرفات المرتبة لتكون كتلا حضرية بحدائق خلفية كبيرة، والتى كان المواطنون يحبون أن يعملوا بها:

"إنهم مولعون بشدة بهذه الحدائق، التى يزرعون فيها الفواكه، بما فيها العنب، وكذلك الحشائش والزهور. وهم يحتفظون بها فى حالة رائعة– فى الحقيقة. ولم أجد أى شىء يتفوق عليها فى الجمال أو الخصوبة. والناس .. بستانيون حريصون ليس فقط لأنهم يستمتعون بذلك: ولكن لأن هناك تنافسًا بين الشوارع البينية على أفضل حديقة. [١٠]"

ولا ينتهى الهوس الطوبوى على الأشياء التى تنمو عند هذا الحد. وكان الأطفال يتعلمون فنون الزراعة منذ سن مبكرة، وكان كل المواطنين– الرجال والنساء والأطفال– يعملون بالتناوب فى الحقول، بحيث ينفقون إجباريا عامين فى الأرض خلال حياتهم. أما هؤلاء الذين يستمتعون بالزراعة (وهم كثيرون) كان بإمكانهم التطوع وقتا أطول إذا رغبوا. كانت الأرض والممتلكات شائعة، وساعات العمل قصيرة: كان الطوبويون يعملون ست ساعات فقط فى اليوم، تاركين وفرة من الوقت للمساعى الأخرى. كانت التجمعات المحلية تمثل شبكة محكمة، وكانت الأسر تتجمع معًا بانتظام ليتناولوا وجبات مشتركة جماعية فى صالات التجمعات، والتى كان يجلس فيها الكبار والأطفال بجوار بعضهم فى رفقة المائدة.

كان تأثير الرهبنة فى الدير على اليوتوبيا واضحا بالعمل المختصر الأخلاقى وترتيبات الغذاء النسكى. وكما كان مور متدينا جداً، فقد كان إنسانيا، وكان سكان يوتوبيا مولعين بالنكات، وينظرون إلى "التمتع بالحياة"– أى البهجة – على أنها أمر طبيعى فى كل الجهود البشرية.[١١] كان نموذج مور الذى استخدمه سخرية وفكاهة وجدية بالتناوب– جزئيا وسيلة لحمايته. فقد كان يدرك جيداً أن تناول الوضع الحالى (Status quo) تحت حكم هنرى الثامن كان يتضمن إمكانية أن يكون تسلية مهلكة. ومع

ذلك فإن طوبويته لم تنجح فقط فى تقديم نقد مسلى للظلم القائم فى أيامه؛ بل إنها رسمت رؤية لمجتمع أفضل- شفوق رحيم ومتسامح وشيوعى بأوسع معنى- الذى أثر فى كل رؤية طوبوية منذ ذلك الحين.

الجنة المفقودة

أحد أكثر السمات إثارة للاهتمام فى اليوتوبيا هو اتساق قضيتها موضوع المناقشة. الأرض والزراعة، والمدينة والريف، والعمل والراحة- وهى لبنات البناء الأساسية للمجتمعات النظرية وكلها عالمية. ومع ذلك فإن هناك نوعا واحداً من اليوتوبيا تغيب عنه: وهى الجنة الأسطورية المفقودة، والتى فى مظاهرها المتنوعة (أركاديا(*)، وجنة عدن ، وحديقة التفاح الذهبى هسبيرايدز (Hesperides)(**)) شائعة فى الديانات الإبراهيمية(***) وفى الحضارات القديمة التى سبقتها. وكصورة للسكان من البشر، فإن الحديقة (الجنة) الرعوية السخية ليست من هذا العالم كما هو واضح: إنها رؤية رجل تحرر من الضرورات ومن العمل. وباختصار، فهى رؤية للجنة التى يتعشم يوما ما أن يكسبها. وكون تاريخ الطوبوية الأسطورية تبدأ وتنتهى بالحديقة يقول الكثير عن الحضارة المدنية. ففى أفضل الأحوال كانت تعتبر حلاً وسطا.

ويقوم التوتر بين الكمال المجرد والواقع غير المكتمل بدعم كل الفكر الطوبوى. وحتى أفلاطون، والذى لا يذكر له اهتمام بالضرورات الدنيوية، وقد قسَّم مدينته الدولة إلى قطع حضرية وأخرى ريفية، بحيث يتلقى كل مواطن مجموعتين من الأراضى، واحدة فى المدينة، والأخرى فى الريف. وعلى الرغم من أنه لا هو ولا أرسطو قد أوليا

(*) أركاديا منظمة جبلية وادعة وهادئة فى اليونان يرمز لها للبهجة والرضا.

(**) أما حديقة التفاح الذهبية فهى حديقة فى أقصى الغرب تثمر تفاحاً ذهبياً .

(***) الديانات السماوية الثلاث.

كثير للمزارعين بعرباتهم (كانت مدنهم المثالية تطعم، مثل المدن الواقعية التى كانوا يعيشون فيها، بواسطة العبيد)، وكان كل من الفيلسوفين معنيًا بالاكتفاء الذاتى الحضرى. وعلى هذا الأساس، انتقد أرسطو جمهورية أفلاطون لكونها أكبر من اللازم، لأنها تطلبت مساحة من الأرض فى حجم بابل، أو مواقع أخرى ضخمة، إذا كان لا بد من دعم مثل هذا العدد الكبير من المتعطلين.[١٢] ولم يقصد أرسطو بهذه الملاحظة أن ينتقد التعطل: على العكس، فقد كان هو وأفلاطون يعتبران أن التجمع المثالى هو الذى يكون فيه المواطنون- المواطنون فقط - متحررين من واجبات العمل، وبذا يتمكنون من الحياة بتأمل.[١٣]

وقد كانت المسيحية هى التى وضعت العمل على الأجندة الطوبوية بثبات، حيث ظل فى مكانه منذ ذلك اليوم. ولم يكن التساؤل الذى تطرحه المسيحية المبكرة هو كيف يبنى مجتمعا بحيث يتمتع فيه قلة مختارة بحياة التأمل، ولكن كيف تجمع بين الكدح والتأمل فى شىء قوى فعال. وقد صاغ هذا التغير فى الموقف القديس بنديكت (St Benedict) فى قاعدته: التعطل عدو الروح؛ لأن الأمر هو أن الأخ لا بد أن يكون مشغولاً وقتا معينا فى عمل يدوى، وفى وقت ثابت آخر يكون مخصصًا للقراءة المقدسة..."[١٤] كانت الأنشطة المرتبطة فى نسيج الأديرة المسيحية المبكرة هى العمل، والنوم، والدراسة والصلاة. ومع ذلك، وبما أن الأبوين المؤسسين لحركة الرهبانية (الأديرة) فى المسيحية الغربية (القديس أوغسطين (St Augustine) والقديس بنديكت (St Benedict) قد حددا أى الأشكال الحسية الفيزيائية لا بد أن تتخذها الأديرة (حركة الرهبنة)؛ كان الأمر يرجع إلى رئيس الرهبانية فى الدير لتفسير القواعد بأفضل طريقة يستطيعها. وأصبح تصميم الدير بذلك عملاً يقوم على الفهم الشخصى؛ سلسلة من المحاولات تعكس أورشليم (القدس) المقدسة السماوية على الأرض. وفى خطة القديس جال (ST Gull)، كان الدير المثالى فى القرن التاسع خطة من المعتقد أنها من عمل الأسقف هايتو (Haito)، أحد الشخصيات القيادية فى بلاط شارلمان، نرى فى هذه الخطة تقدم البحث عن الكمال. ويبين الورق النفيس بناء مستطيلا به معظم عناصر الدير: الكنيسة،

والرواق المحيط بها، والمكتبة والمدرسة والمشفى والمطابخ وصالات الأكل وبيوت الضيافة والمدافن. وكان حولها مجموعة من المبانى التى جعلت ولفجانج براونفيلز (Wolfgang Braunfels) يدعو خطة القديس جال "سفينة نوح الدير": سقيفة للبقر وإسطبل للثيران ولإناث الخيل الحوامل، ومظلات للمعيز والخنازير والأوز والدجاج، ومخزن للحبوب، وأرض للدرّاسة، ومصنع للجعة، ومخبز.(١٥) وكان المثال الباقى مبكرا من اليوتوبيا المخططة، من خطة القديس جال يمثل نموذج الحياة المسيحية على الأرض والتى كانت تطمح للوصول إليها المدن الدول من القرون الوسطى، وكانت تمثل رؤية لتجمع مثالى بدا لفترة محدودة على الأقل أنه من الممكن فى الواقع التوصل إليه.

العودة إلى الأرض

لكل حلم طوبوى بمدينة مثالية، كان هناك وفرة من الأمور القائمة على الوجود الريفى. وكما رأينا فى الفصل الأول، كان حق المعيشة على الأرض دائما محل اختبار من الفلاسفة السياسيين، وبالتحديد أثناء فترات تسييج الأرض، مثل ما حدث فى القرن السابع عشر فى إنجلترا. وبينما كان مفكرون مثل جون لوك (John locke) يصارعون المشكلة تجريديا، كان هناك طراز آخر أكثر عملياً من الطوبويين قام ببساطة بخطف المجراف وبدأ يحفر. وفى ١٦٤٩ قامت مجموعة تطلق على نفسها اسم "المؤيدون للمساواة الحقيقيون" (True Levellers) (سرعان ما خلعوا على أنفسهم الاسم الأكثر جاذبية "الحفارون") وأعلنوا نيتهم بحرث وتسميد وبذر حبوب الذرة على حزمة من الأراضى العامة فى جورج هيل George Hill فى كوبام، بمنطقة سوراى. وكما شرح قائد المجموعة جيرارد وينستانلى (Gerrard Winstanley)، كانت نيتهم ليس فقط تسوية التجريف الذى كان مأخوذا من ناحية الريف، ولكن تسوية الانقسامات الاجتماعية التى كانت تمثلها. وقد دفع وينستانلى، سابقًا فى ذلك على كل من لوك وروسو، بأنه لأن الرب قد جعل الأرض متاعا مشاعا، للحفاظ على البهائم والطيور

والأسماك والإنسان"؛ وأنه لم تكن هناك ولا كلمة واحدة فى البداية تنص على أن فرعًا من البشرية لا بد أن يحكم فرعا آخر؛ إذن لكل الرجال حق مشاع فى الأرض.(١٦) وقد اقترح لذلك أن على الناس فى إنجلترا أن ينظموا أنفسهم فى مجموعات من كميونات زراعية مدعومة ذاتيا - وهى الفكرة التى لم تلق ترحيبا جيدًا فى البرلمان كما هو متوقع بعد سبع سنوات من الحرب الأهلية الدموية. وقد أرسل الجيش من النموذج الجديد للتعامل مع الحفارين، ولكن بعد أن تقرر أنهم غير مؤذيين، ترك الأمر إلى ملاك الأرض المحليين للتخلص منهم.

ومع زيادة النقص فى الأرض فى إنجلترا، بدأت سلالة جديدة من مستوطنى يوتوبيا (الطوبويون) فى توجيه أنظارها إلى العالم الجديد لتكتشف مستعمراتها المثالية. كان الآباء الحجاج الرحالة (Pilgrim Fathers) فى ١٦٢٠ الذين بلغوا اليابسة على ظهر ماى فلور (Mayflower) هم مجرد أول مجموعة غازية من كل أوربا؛ والكثيرون منهم من الطوائف المتطرفة دينيا الذين كانت الأرض "العذراء" فى أمريكا الشمالية واعدة لهم بفرصة بناء يوتوبيا حقيقية. وعلى الرغم من أن البعض مثل السويسرى آميش (Amish) قد أسسوا تجمعات زراعية ناجحة، إلا أن الغالبية قد اكتشفت أن الأراضى الزراعية غير المحددة تحت تصرفها لم تكن مفيدة بدون قوى عاملة كافية لزراعتها. وتبعا للمؤرخ نيال فيرجسون (Niall Ferguson)، كان من نصف إلى ثلثى الأوربيين الذين عبروا الأطلنطى بين ١٦٥٠و ١٧٨٠ قد فعلوا ذلك وفق نظام العمل بعقود رسمية، يرتهن فيه العامل نفسه عددا من السنوات يخدم لقاء تكاليف الرحلة.(١٧) ربما كان يبدو العالم الجديد كالجنة على الأرض بالنسبة للبعض، لكن كما يقول فيرجسون، كان مبنيا على ظهور المستوطنين الذين لم يكونوا أفضل من "عبيد متعاقدين لفترة محدودة" إلا قليلاً.(١٨)

ومع استعمار الأمريكتين الذى أوجد قصورًا فى العمالة كان لا بد أن يؤدى فى النهاية إلى اكتمال العبودية، خلفت هجرة التصنيع فى أوطانهم سلالة جديدة من

الطوبويين الصناعيين. كان من بينهم أول الأمر روبرت أوين (Robert Owen)، ابن أحد الحرفيين من ويلز الذى أقام محلج القطن الخاص بحميه فى نيو لانارك (New Lanark) على نهر كلايد (Clyde) فى تجمع نموذجى للعمل. وفى غضون بضعة سنوات من توليه المسئولية فى ١٧٩٩، حول أوين قوة العمل من معارضين كارهين للعمل عنيدين إلى كتيبة تواقة للعمل ذات كفاءة عالية، وذلك ببساطة بخفض ساعات العمل، وبتسجيل أدائهم على ألواح ملونة معلقة على أعمدة، وبمكافئة جهودهم بمنازل جيدة النوع، ومدرسة ومحل للتجارة بدون ربح. وسرعان ما بدأت لانارك فى استقبال تيار من الزوار المشهورين، وكانت كتيبات أوين تقرأ بواسطة قادة العالم، بمن فيهم الملك جورج الثالث، وتوماس جيفرسون، ومن المفترض أيضًا أن نابليون كان يقرؤها فى منفاه فى جزيرة إلبا. وقد قدم أوين خططه إلى مجلس العموم مقتنعا بأنه قد اكتشف الإجابة لإراحة فقراء الحضر، من أجل عدد من التجمعات المثالية "قرى للوحدة والتعاون المتبادل يقيم بها ويعمل معا ١٢٠٠ شخص، ويحيط بها ١٥٠٠ فدان من الأرض الزراعية.[١٩] وكانت المستوطنات إلى حد ما مثل أديرة صناعية دنيوية، وتضم مبان للبيوت العائلية، وصالات طعام جماعية ومدرسة وبيوت ضيافة وحجرات للاجتماعات ومكتبة. ولسوء الحظ بالنسبة لأوين، فإن الحماسة الرسمية التى لقيتها خططه سرعان ما فترت عندما أصبح الموضوع دفع النقود من أجلها. توجه أوين إلى أمريكا وهو يجر أذياله عبر الأطلنطى، بعد أن أحبطته ردود الأفعال الفاترة، مستثمرا معظم ثروته الكبيرة فى إنشاء نموذج أولى للتجمع، نيوهارمونى فى إنديانا، تضمنت ٣٠٠٠٠ فدان اشتراها من ماله الخاص. ذهب معه ما يقرب من ١٠٠٠ من التابعين، لكن للأسف كان معظمهم من العلماء والأكاديميين، على عكس توماس مور مجنون الزراعة الطوبوى، والذين أمضوا عامين فى تشاحن وخصام حول كيفية إدارة تجمعهم ذى الاسم غير الملائم، وذلك حتى نفذت آخر النقود من مؤسسهم.

كانت خبرة أوين أبعد ما تكون عن التفرد. فقد كانت سماته الطوبوية، مثل معاصريه الفرنسيين تشارلز فوريه (Charles Faurier) وهنرى دى سانت- سيمون (Henri de

(Saint- Simon) قد تشكلت فى الشفق الذى أعقب التنوير، عندما بدا أن العلم والتصميم يمكن أن يعملا معا ليس لخلق مستوطنة بشرية فقط، بل ليحيا بهما مجتمع بشرى كامل. وكانت طوبويتهم من نوع جديد، لا تهدف لمجرد تدريبات التأمل فقط أو للنقد الساخر، ولكن كنموذج أولى لمستقبل أفضل.[٢٠] وبينما توجه سانت- سيمون إلى العلم والصناعة لخلق نظام اجتماعى جديد، أنفق فوريه حياته (محبطا) يطور من خططه من أجل مستعمراته التعاونية (Phalansteres) : بناء على شكل فندق ضخم محاط بأرض زراعية، يعمل بها المستوطنون مدفوعين بالبهجة الصرفة، وينجزون من الأعمال ما يناسب شخصياتهم.[٢١] وكان "للاشتراكيين الطوبويين" الثلاثة، كما وسمهم ماركس فيما بعد، تأثير مستمر على الفكر الغربى، ومع ذلك، ونظرا لثاقب نظراتهم، فإن تراثهم المجمع يحفل بالتناقضات. ولأنهم فيما يبدو يقترحون أن الجنة يمكن التوصل إليها على الأرض، كانوا بالفعل يطوون الجدول الزمنى لليوتوبيا على نفسه إلى الخلف. وقد اقترحت صياغاتهم المتفائلة أن وسط بعض التحولات قد يحرز تقدما- العلم، والعقلانية، وإعادة اكتشاف الإنسان "للوحش النبيل" داخله- ويحل كل المأزق فى الوجود البشرى. لكن كانت هناك مشكلة واحدة. والتى بدا أن كل واحد كان ينساها فى اندفاعه لبناء الجنة على الأرض، وهى أنها فقط تنوع سماوى حيث لا أحد يقوم بأعمال الزراعة.

الأنباء من لا مكان

وفقا لأكثر تلاميذهم حرصا ولناقدهم الحاد كارل ماركس فإن مقترح .. "الاشتراكيين الطوبويين" كان بالضرورة محكوما بالفشل "لأنهم كانوا يحاولون خلق عالم مثالى بدلاً من تغيير العالم القائم .[٢٢] رفض ماركس مخططاتهم على أنها "طبعة الجيب من أورشليم الجديدة"، وقد ذهب بعيداً لدرجة أنه قد كتب خطابا مفتوحا إلى إتيين كابيت (Etienne Cabet) الفرنسى من أتباع أوين، والذى حاول بتشجيع من معلمه

الخاص إنشاء نموذج أولى لمجتمع كميونة فى تكساس سنة ١٨٤٧ . وقد حذر ماركس كابيت بأن مشروعه قد فشل لأنه معزول "... فبضع مئات الألوف من الناس لا يمكنهم إرساء حياة جماعية والحفاظ عليها دون أن يتخذوا مطلقا وحصريا الطبيعة الطائفية."[٢٣]

وما وضع ماركس يده عليه كان المشكلة الرئيسية التى أرقت كل الطوبويين النشطاء: الحجم. ويمكن القول أن أعظم الطوبويين المؤثرين من المفكرين، ماركس لم يكن يعتبر نفسه كذلك، لأنه بالنسبة له، كانت اليوتوبيا الحقيقية الوحيدة ستأتى عندما يتحول العالم كله، وليس جزء واحدا منه، بواسطة الثورة. ومثل آدم سميث الذى سبقه، تنبأ ماركس بأن الطريقة التى تتطور بها المواصلات والاتصالات- "تلاشى المكان خلال الزمان" كما صاغها هو- ستؤدى حتميا إلى العولمة:

"تتعقب الحاجة إلى سوق يتسع باستمرار لمنتجاتها البرجوازية فى كل مكان على سطح الكوكب... وبدلاً من الحاجات القديمة، التى كانت تتحقق بإنتاج البلد، فإننا نجد حاجات جديدة، يتطلب تحقيقها إنتاج أراضى بعيدة ومناخ بعيد.[٢٤]"

وحيث إن الرأسمالية ستؤدى بعناد إلى تركيز الثروة بين عدد قليل فقط، فإن الطريق الوحيد للعدالة الجماعية هو التفكيك التدريجى للنظام ككل. وفى الإعلان الشيوعى (Communist Manifesto) والذى كتبه ماركس مع فردريك إنجلز سنة ١٨٤٨، يعد ماركس الإجراءات العشرة الضرورية فى أكثر البلاد تقدما "لنجعل الكرة تتحرك بما فى ذلك إلغاء الملكية الخاصة للأرض ... والمسئولية القانونية من الجميع تجاه العمل ... وإنشاء جيوش الصناعة وبالأخص جيوش الزراعة... تجميع الصناعات الزراعية والإنتاجية، والإلغاء العام للتمييز بين الريف والمدينة."[٢٥]

وبعد ماركس لم يعد الطوبويون يحاولون الهروب من العالم بعد الآن، ولكن سيحاولون تغييره من أسفل إلى أعلى. وقد أخذت مجموعة طوبوية حرفيا جديدة، تتصور الحياة فى ظل الشيوعية، كان من بينهم وليم موريس (William Morris)، من الرواد الاشتراكيين البريطانيين، كما أنه كان من بين أعظم الموهوبين كفنان- نحات فى

جيله. وقد اتخذت يوتوبيا موريس شكل خيال مستقبلى "الأنباء من لامكان" (News from Nowhere)، والتى كان فيها أحد المسافرين فى الزمان (اسمه أيضًا وليم) يستيقظ فى إنجلترا التى انتقلت بواسطة ثورة دموية قصيرة إلى حالة من شيوعية النموذج الأولى. وقد اكتشف أن كل الأراضى ووسائل الإنتاج قد أصبحت ملكية عامة، لكن بدلا من سلطة واحدة مركزية، تم تنظيم الدولة إلى ديمقراطيات فيدرالية مستقلة محليا. وبفحص لندن وطنه الأصلى، اكتشف أن كثيراً من المعالم قد اختفى تحت الممرات البهيجة والمروج الخضراء، وتجددت المجرورات (المجارى) وتحولت إلى " غدائر مزدهرة هنا هناك"، وتحول ميدان الطرف الأغر (Trafalgar) إلى بستان فواكه متحدر (مائل) ومشمس يحفل بأشجار المشمش والذى يمكن منه أن نلقى نظرة على سوق دنك Dung (الذى كان بيت البرلمان).[٢٦] "وقد شعرت كأننى أعيش فى القرن الرابع عشر"، هكذا يعلق المسافر عبر الزمن فى القصة الخيالية لموريس، والذى اكتشف أثناء تجوله أن "العلة قد تحولت إلى شيء هادئ" (Wen- Turned- Idyll) وأن "الخدعة تتطلب" أن تكون الرأسمالية قد اختفت، وأن معظم الناس يعملون بالزراعة أو الحرف اليدوية، ويفعلون أفضل ما يناسبهم. وبفضل حياتهم الريفية الخلاقة، يتمتعون بهدوء وسعادة تسبب لهم "انشراحا وابتهاجا"، وعندما يسأل وليم أحد الرجال ما الذى يدفعهم للعمل، يخبره "إن مكافأة العمل هى الحياة" أليس ذلك كافيا؟[٢٧]

عبر موريس تماما عن مأزق طوبوية الاشتراكيين، كونه جزئيا ماركسيًا ملتزمًا وجزئيا رومانسيًا وهو مستعد حتى النهاية للثورة الدموية التى يثق فى ضرورتها من أجل خلق مستقبل أفضل، ورؤيته لمجتمع رعوى مؤسس على الحرف اليدوية ومتراجع إلى العصور الوسطى، كانت مع ذلك خيالية وهمية مثل ما توصلت إليه الطوبوية. وكان أقرب ما حققته هو نقابة الحرفيين اليدويين اللاثورية من طراز العصور الوسطى (Guild of Handicrafts) المتميزة، والتى أسسها تشارلز روبرت آشبى (Charles Robert Ashbee) فى القرية جميلة المنظر كوتزولد(*) (Cotswold) فى تشيبنج كامبدن (Chipping Campden)

(*) خراف كوتزود – خراف بريطانية غزيرة الصوف .

سنة ١٩٠٢ . ومثل كثير من الحالمين فى سنه كانت مثالية موريس مؤسسة على الخيال الذى اقتسم فيه العالم براعته الخاصة وأفضلياته التى قد يقتسمها مع العالم ككل. ولسوء حظه كان عند العالم أفكار أخرى بالنسبة إليه. ومع ذلك كان هناك رجل واحد شارك موريس فى رؤيته بما فيه الكفاية، على الأقل ليحول بعضها إلى واقع. كان ذلك الرجل هو إبينزر هوارد (Ebenezer Howard)، وكانت اليوتوبيا الخاصة به واحدة من القلائل التى اختفت وقد تحققت جزئيا - المدينة الحديقة .

مدن الحدائق

ربما تكون أشهر يوتوبيا بعد إفلاطون ومور هى مدينة الحديقة (جاردن سيتى Garden City)، ويمكن القول أنها أكثر الثلاثة اتساقا فى إساءة فهمها . وهى غالبا ما يستشهد بها على أنها الحماس وراء الضواحى المورقة التى انتشرت خلال بريطانيا مثل انتشار العشبة الضارة الخبيثة، فى أوائل القرن العشرين، وكانت مدن الحدائق تهدف فى الأصل إلى أن تكون عكس ذلك بالتحديد: شبكة من المدن- الدولة الصغيرة المستقلة المكتفية ذاتيا، والمرتبطة ببعضها بالسكك الحديدية. إذن من أين جاء الخلط، ولماذا ظل قائما؟ ويرجع الجواب إلى التجعد فى الجدول الزمنى الطوبوى الذى خلقه الطوبويون الاشتراكيون. واستخدام هوارد لكلمة حديقة (Garden) فى عنوانه قد قدح ببساطة الحلم الأركادى الكامن لدى كل قاطنى المدن الفيكتوريين، والذى جعلته السكك الحديدية الآن فى المتناول. كانت الضاحية بالنسبة لمعظم الناس هى مدينة الحديقة- على الأقل قريبة للمرء كلما اهتم بالحصول عليها. وقد لحق عنوان هوارد برؤيته، وهو أمر مشين؛ لأنه على مدى ١٠٠ سنة ظلت مدن حدائق الغد (Garden Cities of To-morrow)، واحدة من أكثر كراسات الدعاية المكتوبة إقناعا.

لم يكن من الأرجح أن يحمل إبينزر هوارد الرجل اللطيف المتواضع بطاقة حالم. فبعد فترة تشكله فى أمريكا فى بداية العشرينيات من عمره والتى اكتشف أثناءها

ضمن أشياء أخرى، أنه لم يخلق ليكون مزارعا، أنفق بقية عمره فى لندن يعمل كاتب اختزال فى البرلمان.[٢٨] من الصعب اعتبار هوارد أسطوريا؛ لأنه يمكن القول: كان شخصية غير بارزة وجعله عمله مستودعا رائعا لامتصاص كل تأثيرات عصره ومزجها معا فى رؤية تحتوى شيئا ما لكل إنسان. وكان أول ظهور لها كخطوط عريضة سنة ١٨٩٨ فى كراسة تحمل العنوان: غداً ـ العبور السلمى إلى الإصلاح الحقيقى. وكان مفهومه عن مدينة الحديقة مزيجا من كل فكرة طوبوية تقريبا، من أفلاطون ومور، مرورا بأوين وماركس وموريس. ومن الجدير بالملاحظة أن هوارد تمكن من تحويل "هذه المائدة" المثقلة بأنواع الطعام المختلفة إلى اقتراح له هذا القدر من التماسك والجاذبية لدرجة أن اكتسب التأييد المباشر اللحظى لنوع الدعم الذى يمكن أن يحلم به أى طوبوى: رؤساء من الصناعة مع وفرة من المال. وفى غضون أشهر كان هوارد قد أسس اتحاد مدن الحدائق بتائييد ثقيل الوزن من اللورد ليفرهيولم(Leverhulme) وجوزيف رونترى (Joseph Rowntree) ومن كادبورى (Cadburys) .

أعاد هوارد نشر مفهومه سنة ١٩٠٢ بعنوان "مدن حديقة الغد (Garden Cit-ies of To-Momorrow)، وهو العنوان الذى معه أصبح مشهوراً وأسىء فهمه على المستوى العام. ضم الكتاب تفاصيل مقترحات لما أطلق عليه هوارد "مغناطيس المدينة-الريف": مدينة حديقة تجمع مميزات الحياة فى المدينة وفى الريف، بينما كان يعادل ويلغى تأثير عيوب الاثنين.[٢٩] كان "المغناطيس" مدينة دولة نشطة فعالة من المفروض أن تشغل ٦٠٠٠ فدان من الأرض، منها ١٠٠٠ فدان تشغلها المبانى بينما تستزرع الأرض الباقية. وبشكل حاسم لا بد أن تكون ملكية الأرض للمجموعة وتدار بتفويض منها ونيابة عنها، وتذهب كل الإيجارات لإدارة المدينة وتمويل الأعمال العامة. ويعنى ذلك أنه لو ارتفعت قيمة الأراضى، فإن المدينة هى التى ستصبح أغنى وليس الأفراد. ولا بد أن يؤكد الرباط القوى بين المدينة والريف على ازدهار الممتلكات الزراعية، والتى ستستفيد من سوق مضمونة لمنتجاتها، كما أنها ستتلقى النفايات من المدينة لزيادة خصوبة التربة.[٣٠]

كانت أفكار هوارد الاقتصادية راديكالية، لكن كان تصميمه الحضرى فى الواقع هو الذى استولى على التصورات العامة. وكانت هناك سخرية أخرى: حيث لم يكن هوارد متخصصا فى التصميم فقد جعل منذ البداية خططه "مجرد اقتراحات" ربما يتم استبعادها تماما.(٣١)

ورغم ذلك، وبالغريزة الحقيقية للبائع، اجتهد كثيرا ليشرح مدينته المثالية، التى على شكل سلسلة رحبة من الحلقات متحدة المركز، وبها شوارع عريضة (جادة) من بيوت مبنية بطريقة ممتازة"، وحديقة عامة مركزية كبرى يحدها " القصر البلورى" (نوع من حديقة - الشتاء - مع - أماكن تسوق مقنطرة)، وشارع عظيم عريض عرضه ١٥٠ مترا تحفه الأشجار. وبالرغم من كل المساحات المفتوحة، لا بد للمدينة أن تكون مدمجة نسبيا: بمتوسط ٢٠٠ شخص على الهكتار فى أماكن الإقامة، وهى كثافة مساوية لوسط لندن؛ إلا أنه على عكس لندن، سيكون العدد الأقصى للسكان هو ٣٠٠٠٠، مع إضافة ٢٠٠٠٠ يعملون فى الأرض.(٣٢) وبمجرد الوصول إلى هذا العدد، لا بد من تأسيس مدينة تابعة فى الجوار، ترتبط بالمدينة الأولى بالسكك الحديدية، وهى العملية التى تتكرر كلما انتشرت الحركة.

ومباشرة منذ البداية، جعل هوارد رؤيته لموضوع الأرض الذى يقوم على الإصلاحات التقدمية واضحًا. وعلى الرغم من أن "المغناطيس" الأول لا بد أن يقوم على ملكية خاصة، إلا أن الأرض بعد ذلك لا بد أن يتم شراؤها إجباريا مع نمو الحركة، ويتم التخلى عنها للإدارة المحلية. وبهذه الطريقة، فإن نوعًا من زيادة الأرض المسيجة قد يأخذ مكانه، مما سيعيد المنظر العام البريطانى تدريجيا إلى شىء مثل ما كان فى القرون الوسطى.

ومع أن هوارد كان مشمئزا مثل كوبيت من المدن المختنقة أيامه، إلا أنه كان يعترف بفوائدها الاجتماعية والثقافية وكان يدفع بأنه مع "التجمعات العنقودية للمدن" الخاصة به، والتى كانت تضم مدينة مركزية أكبر قليلا بتعداد سكان يبلغ ٥٨٠٠٠، فإن مزايا الحياة الحضرية- مثل إمكانية تجميع أوركسترا- يجب عدم التضحية بها:

"لا بد أن يكون لنا مجموعات عنقودية من المدن... وكل مستوطن من المجموعة كلها، مع أنه بشكل ما يعيش فى مدينة صغيرة الحجم، لا بد فى الواقع أن يعيش ويتمتع بكل مميزات المدينة الأكبر والأجمل؛ ومع ذلك فإن كل مسرات الريف- الحقل وسياج الشجيرات والغابة- لا الحدائق العامة الأنيقة- ستكون على بعد بضع دقائق على الأقدام أو ركوبًا.(٣٣) "

وتعد مدينة حديقة الغد، بالذهن العملى المتفتح، يوتوبيا لكل المواسم؛ يوتوبيا الطوبوى التى يمكن قراءتها مثل الكتالوج الخلفى للعشيرة كلها. وتصميم هوارد "للمغناطيس" أورشليم جديدة بحتة، وتعداد سكانها المحدود شيء أفلاطونى. ودعاوى الإصلاح فيما يتعلق بالأرض أمر شائع عند كل طوبوى من مور وحتى ماركس، هو خلط الحياة الحضرية بالريفية مثلاً. وشبكة هوارد المحكمة بالمدن- الدول التى تحكم نفسها مستعارة من مور وأوين وموريس، مثل بنيته السياسية التى هى فيدرالية من ديمقراطيات محلية. وتضم موضوعات طوبوية كلاسيكية أخرى: القرب من الطبيعة (مور وفوريه وأوين)، والاستمتاع بالعمل (مور وفوريه وموريس)، التشارك فى العمل وصالات الطعام الجماعية (القديس بنديكت ومور وفوريه وأوين وموريس ...). ومن الممكن الاستمرار فى ذلك.

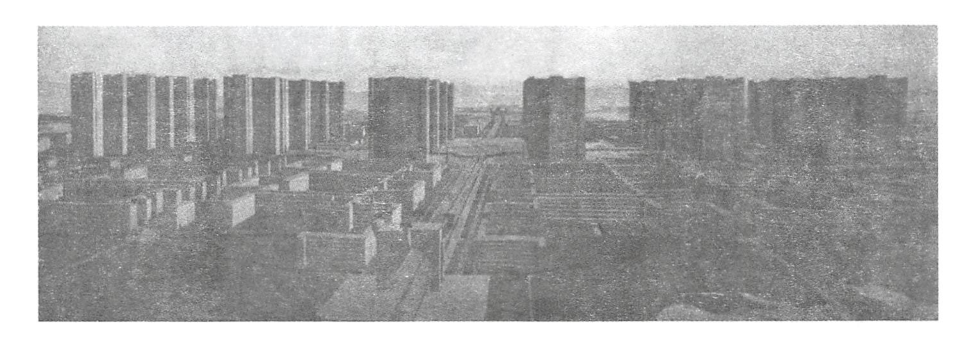
وبدأ العمل فى أول مدينة حديقة فى ليتشورث (Letchworth) سنة ١٩٠٣، وبناء على تصميمات بواسطة فنون حرف المعماريين بارى باركر ((Barry Parker، وريموند آنوين (Raymond Unwin). ومع أن ليتشورث قدمت تعبيرا معماريا لمفهوم هوارد، إلا أن إصلاح الأراضى والطموح الاجتماعى التى كانت أسسه الحقيقية فى فشله أن يتحقق. وعلى الرغم من أنصاره فى أول الأمر، إلا أن ليتشورث لم تكن لها ميزانية كافية منذ البداية، وكانت تناضل لجذب المستثمرين والمستوطنين كذلك. وسرعان ما طرد المديرون هوارد من مجلس الإدارة، وحنثوا بوعودهم ونيتهم بتحويل التمويل إلى الإدارة فى الوقت الذى قام فيه المستوطنون بالسلوك الانفرادى بدلاً من التماسك معا

وطهى الوجبات الجماعية، وقد استبدلوا وغيروا أعملهم والتحقوا بالعمل فى مصنع للكورسات قريب منهم.(٣٤) وأبعد ما تكون ليتشورث عن تحقيق رؤية هوارد، فإنها قد أكدت ببساطة ما كان يعرفه دائما مور وماركس. وعندما يتعلق الأمر ببناء كوميونات، لا توجد هناك صيغة كاملة جاهزة، صيغة "مزيج للمدينة الجيدة" فى التو واللحظة والذى يعمل بمجرد إضافة الناس.

المعماريون الأبطال

وحتى عندما أتقن باركر وأونوين عمليات الترميم الفاخر للتفاصيل فى ليتشورث كان عصر المحركات على وشك أن يجعل فنونهم ومهارتهم فى نجوعهم تبدو عتيقة ميئوسا منها. وكما أن السكك الحديدية قد حررت المدن من الجغرافيا، فإن السيارات والطائرات قد بشرت بالحداثة، وقدمت ما يبدو أنه إمكانيات بلا حدود لسكنى البشر. وقد لخصت (Le Corbusier's Ville Contemporaine) المدينة المعاصرة سنة ١٩٢٢ النظرة الجديدة. كانت ناطحات السحاب الشاهقة والمبانى السكنية ذات الخطوط المستقيمة، والتى تتلوى خلال أرض الحدائق العامة المورقة، كانت فى النهاية مثل أى يوتوبيا من قبلها، محاولة للجمع بين المدينة والريف.(٣٥) أما الجديد فى الأمر فقد كان نوع المدينة ونوع الريف التى كانت فى ذهن Le Corbusier.

ومثل بيت سيتروهان (Maison Citrohan) كانت النسخة الأولى الأصلية من الآلة المخصصة للعيش فيها، Le Corbusier's Ville Contemporaine تعمل فى اتجاه وضع الإنسان فى إطار فكرة موجزة عن الطبيعة. فضوء الشمس والهواء، والانفتاح والخضرة كانت كلها ضرورية بالنسبة لرفاهية الإنسان؛ أما مشاركته مع الآخرين فى الطبيعة (التربة والأرض والأرض الزراعية) فلم تكن واردة. كانت Le Corbusier's Ville Contemporaine. مثل مدينة هوارد



Le Corbusier's Ville Contemporaine الحلم الطوبوى الذى ولد كابوسا

الحديقة ، تمتلئ بالحدائق العامة وأماكن الترفيه، التى أصبحت ممكنة بالمبانى الطويلة التى أطلقت المسطحات الأرضية (الأبراج البللورية التى ارتفعت أعلى من أى قمة على الأرض) وقامت بعزل منظومة التدوير.[٣٦] وعلى الرغم من دفاعه عن مخصصات المجموع فى النطاق الخارجى لمدينة حديقته لصالح احتياجات السكان الأكثر تواضعا، إلا أن مواطنى Le Corbusier فى المستقبل كانوا أقرب لاستخدام مضرب التنس من المذراة. ومع أنه قد قام بتعديل خططه فى (Ville Radieuse) سنة ١٩٣٥- بل ذهب بعيدا وضمن خططه تجمعات ريفية، مزارع Ferms Radieuse فيما بين خطط مدينته- وكانت Le Corbusier رؤية حضرية مبكرة، بكتل أبراجها التى اجتمعت بلا هوادة مع الخضرة التى لا تؤكل، هى التى توقفت.

ومن السهل الآن أن نطرح السؤال حول كيفية إمكان تصور مثل هذه المدنية وهى تعمل؟ وكيف يتولد بها الإحساس بالجماعة او بالمحلية أو بالهوية- هذا عدا أننا لم نذكر كيف تتغذى. لكن فى ذلك الوقت لم يفكر أحد فى طرح هذا السؤال. كانت Le Corbusier سلالة جديد من اليوتوبيا: واحدة قادرة بنفس الدرجة على الحلم بمدينة خيالية وبيعها وتصميمها وبنائها، فقد كان معماريا- ومثله مثل أى عضو معاصر فى مهنته، مقتنعا أن لديه الرؤية والوسائل لإنقاذ العالم من خلال التصميم. لقد كان نوعا من الأشخاص الذين قام الاتجاه الطوبوى فيهم بالانصهار مع الواقعية.

وفى أوربا حيث كانت الأرض بالكاد متاحة، بدا أن "الأبراج البلورية" تقدم على الأقل مقايضة مكانية. لكن بالنسبة للمعمارى الأمريكى فرانك لويد رايت (Frank Lloyd Wright) كانت حرية الحركة غير المحدودة تقترح فرصة أخرى مختلفة: تلك التى تستعيد الإنسان إلى"أفقيته الطبيعية"[٣٧] كان رايت يشبه لى كوربوسير فى كونه عبقريا متفردا إذا كان الأمر يتعلق بتصميم المبانى المنفردة، وقد أنفق أخر ٣٠ سنة من عمره ينقح ويهذب الخطط لما دعاه "مدينة برودكر Broadacre" والتى يمكن وصفها بإيجاز بأنها مقترح ليحول التحضر الحضارى لأمريكا الشمالية إلى خردة ويستبدله

من الساحل إلى الساحل بواسطة خليط من مشروعات صغيرة عائلية، لكل منها منزلها (يوسونيان Usonian) الفسيح (كان مصطلح يوسونيا هو المفضل عند رايت ليصف جنته الأفقية).[٣٨] وقد رأى رايت في العودة إلى الأرض الوسيلة التي يمكن لإنسان يوسونيا "الأشجع والأفضل" بواسطتها أن يعيد اكتشاف طبيعته الحقيقية. وقد كتب "من بين كل القوة الكامنة التي تعمل لتحرير قاطن المدنية، فإن أهمهما هي الصحوة التدريجية للغرائز الأولية للمزارع"[٣٩]

وقد بزغ مشروعه المكتمل باسم "المدينة الحية" (The living city سنة ١٩٥٨ بعد أن كان قد نشر أول مرة سنة ١٩٣٢ تحت اسم المدينة المختفية "(The disappearing city) . وقد بزغ مكتملا ومعه نموذج دقيق مساحته ١٢ قدم مربع بمقياس رسم متناسب، ليبين كيف تبدو أربعة أميال مربعة من المشروع. كان خليط قطع الأرض التي مساحة كل منها فدان لا بد أن ترتبط بشبكة من الطرق السريعة المسيجة بالأشجار لتجعلها بدون ضجيج وبدون روائح؛ لأن كل وسائل المواصلات ستكون كهربية. وعلى الرغم من أنه كان من المتوقع أن تنتج يوسونيا على الأقل بعضا من غذائها، كانت جهودهم لا بد أن تستكمل بواسطة مزارعين متخصصين، والذين كان يمكنهم أخذ الغذاء "الطازج كل ساعة" إلى الأسواق الجانبية على الطريق: بنى هرمية ضخمة كانت تخدم بوصفها محاور اقتصادية واجتماعية وثقافية للمدينة. وكان رايت مثله مثل أى طوبوى طيب ونشط، مقتنعا بأن وقت مشروعه سيحين قريبا: "ويتحرك المشروع المنتفخ التجارى الذى نسميه المدينة ليوقف آلته الخاصة" كما كتب رايت وأضاف "ليس يوم الحساب ببعيد"[٤٠] عندئذ سيكون بساط بروداكر على استعداد للفرش، مستعيدا الإنسان إلى الأرض، إلى خطه الحقيقى للحرية البشرية على الأرض:

"...في كل مكان في أمريكا هذه الزيادة السريعة المفاجئة للحياة في تراثنا: أمة حرة في الحقيقة لاستخدام غاباتها الكبرى وتلالها وحقولها ومروجها الخضراء وجداولها وجبالها والسهول العظيمة التي تجتاحها الرياح، كلها في خدمة الإنسان،

الرجل والمرأة باسم الجنس البشرى... وهذا- بالنسبة لى- الخدمة المناسبة التى على معمارىً بلدنا أن ينجزوها....[٤١]".

وبواسطة لوك ومن عند جيفرسون وبضربة عنيفة من ثوريو، فإن "المدينة الحية" تقرأ على أنها مثل كتيب إرشادات يستغرق لحظة، وإعلان لوظيفة الوظائف فى اللحظة التالية. أما ما لم تكن تشبهه فهو مشروع يستبق نفاذ الغاز من الكوكب:

"....تخيل وحدات- الإنسان مرتبة ومتكاملة بحيث يمكن لكل مواطن أن يختار أى صورة من الإنتاج، والتوزيع، وتحسين الذات، والمتعة، فى حدود نصف قطر يتراوح من عشرة إلى أربعين دقيقة من منزله- وكل ذلك متاح له بواسطة السيارة أو الطائرة، بالهليكوبتر أو بعض وسائل النقل، السريعة العامة....[٤٢]".

كان كل من كوربوسير ورايت حالمين مثل أى طوبوى آخر، وكانا بارعين فى رؤية أخطاء العالم، وأقل براعة بكثير فى إصلاحها. كان بإمكانهما رؤية الحضارة المدنية تطرح بعض الأسئلة الكبرى. أما ما لم يستطيعا رؤيته هو أن هذه الأسئلة الكبرى ليس لها دائما إجابات كبرى. وأحيانا قد تستحق الأسئلة نفسها أن تُجَزَّأ أو يعاد طرحها بصيغة مختلفة.

المشكلة مع اليوتوبيا

إذا كانت كل مشروعات اليوتوبيا محكومة بالفشل، وكان كل النشطاء الطوبويين مضللين خادعين، فلماذا إذا نزعج أنفسنا بالنظر فى اليوتوبيا عامة؟ والسبب هو أن اليوتوبيا تمثل أغرب شىء عندنا للتفكير عبر المنهجى حول موضوع سكنى الإنسان، وأن نفكر بنظام، هذا ما علمنا إياه التنوير، وهو أمر مفيد جداً ويدخل فى صميم الموضوع. وقد منحنا قرنان من التفكير المنظم كلها فن العمارة والتخطيط وعلم الاجتماع والسياسة والاقتصاد والانثروبولوجيا والجغرافيا والبيئة وهندسة المرور، كل

منها تستطيع العمل فى فضاء خيالى . أما ما لم تعطنا فهو طريقة التفكير بكلية حول السكن. واليوتوبيا على الأقل محاولة لعمل ذلك. ويمكن القول أنها جلبت لنا "التحضر المتكامل" قبل أن يصيغها أى أحد من أروب بقرون.

ويميل نشطاء اليوتوبيات بذاتهم أن يكونوا مصادفة مخبولين وخياليين وخرقاء. ومع بعضهم فإنهم يظهرون اتساقا ملحوظا. وأهدافهم غالبا متماثلة: تقريب الإنسان من الطبيعة، ودمج المدينة والريف، واقتسام العمل ، والإحساس القوى بالمجموعة. والوضع نفسه مع نقادهم: مجاورات كبيرة، وعولمة، وتركيز الثروة، والقنانة (أو عبودية الأرض) بغير تفكير. وإذا أخذت موضوعات اليوتوبيا خارج سياقها التاريخى، فإنها ستكون مثل قائمة من الرغبات العالمية للسعادة البشرية؛ البائسين مثل وصف مجتمع ما بعد الصناعة. إذن لماذا إذا كان هناك مثل هذا التفكير الواضح الذى يشير ناحية نوع الحياة التى يمكن أن تجلب سعادة البشر، لماذا إذن نسير بكل إصرار فى الاتجاه المضاد؟.

تكمن المشكلة فى طبيعة اليوتوبيا نفسها. قد تكون اليوتوبيا "مكانا طيبا"، لكنها أيضًا "لا مكان" لأن العالم الواقعى لا يمكن أن يكون كاملا أبدا ويجىء الخطأ عندما نحاول بناء عالم كامل- عندما تتوقف اليوتوبيا أن تكون وهما فلسفيا وتصبح تعويذة عملية. ويرتكب هذا الطريق خداعا؛ الاعتقاد بأن تعقيدات الوجود البشرى من الممكن التعامل معها بكفاءة مثل سيارة حول الساحات الدائرية فى طريق. كانت "الهندسة الاجتماعية" واحداً من أفشل الشعارات فى اليوتوبيا الاشتراكية. وقد غيمت على تفكيرنا حول المدن قرابة ٢٠٠ عام، وعلى الرغم من الدروس الكثيرة للحداثة، إلا أنها تظل متوطنة فى نظام التخطيط الحضرى. ولكن المدن كعقارات غارقة وساحات عامة تجتاحها الرياح لا تعمل بهذه الطريقة . لا يمكن للمرء أن يقبض على طنين رامبلاس برشلونة (Barcelona Rambles) بتكرار نسبه، ولا بنسج التجمعات معا بمنح الناس قطعا من النجيل العام ليجلسوا عليها. وقد تعمل مثل هذه الإيماءات- لكن كجزء من الفهم العميق للموقف الاجتماعى. وهى ليست أفضل إلا قليلا وهى معزولة عن الفرينولوجيا الحضرية (دراسة الدماغ).

وتعلمنا اليوتوبيا بفشلها المتماسك بعض الدروس الحيوية. كما تحذرنا من خطورة قصر النظر، وجنون العظمة، والزراعة الأحادية. وتبين لنا ما الذى نستطيع إنجازه وما لا نستطيع من خلال التصميم. وهى تستعرض لنا أهمية الحجم، والتاريخ وروح العصر. إنها أيضًا تبين لنا أننا لا نستطيع أن نتحكم فى العالم ولا أن نهرب فيه. وأكثر شىء تذكرنا به هى محدوديتنا. فحتى لو حاولنا تغيير العالم، فإننا نظل جزءًا منه. ومن دواعى السخرية، أن أعظم دروسها هى الحاجة للاحتفاظ بالأشياء واقعية. ولا يمكننا العيش فى يوتوبيا، وهو أمر واضح كثيرًا. لكن بمجرد تقبلنا لذلك، فإننا نصبح فى وضع أفضل كثيرًا لمواجهة مشكلة الإقامة مباشرة. وربما يكون أكبر حاجز يواجهنا هو حجم المشكلة الصرف وتعقدها. وبمواجهة قائمة مثل التحضر والرأسمالية، والسياسات الجغرافية (الجيوبوليتيكية)، وذروة البترول، والجوع، والاحترار العالمى- فأين بحق الله يبدأ المرء؟ وقد يصدمنا أن هناك شيئًا ما يربطهم جميعًا، ليس فى تطويق شامل، عمل فنى شامل (Gesantkunstwerk) طريقة ما، فى تركيبة معقدة، تتسم بالفوضى وعدم الترتيب. وهذا الشىء هو الغذاء. وكوسيلة لمواجهة الطريقة التى نحيا بها؛ يشترك الغذاء مع اليوتوبيا فى خاصية كونهما عبر منهجيين. إلا أن ميزته الكبرى هو أنه يعتمد على الواقعية. وكما رأينا فى هذا الكتاب، يقاوم الغذاء الاحتواء والتحكم. وهو يتضمن كل المجموعات المخلوطة، والشواش، وقذارة العالم وكذلك نظام ترتيبه. وطقوسه نوعية خاصة فى الزمان والمكان ومنظمة بطريقة جيدة؛ ومع ذلك فالغذاء عنيد وحتمى وعالمى. أما أهم شىء فهو أن الغذاء ضرورى، وبذلك فهو يبين لنا بطريقة جيدة جدا ما هو الأمر المهم فى الواقع.

وهنا يبدو هو الشىء الذى كنا نبحث عنه طول الوقت، أداة لتشكيل العالم كلية الوجود وقوية، ومع ذلك واضحة وبسيطة، لدرجة أنها أفلتت بشكل أو بآخر من انتباهنا، إذن لماذا إذا كان بهذا الوضوح. لم يستخدم الغذاء كأداة تصميم من قبل؟ والإجابة بالطبع إنه كان كذلك بالفعل- لآلاف السنين. لكن ذلك كان يجرى دون وعى. أما هؤلاء الذين استخدموا الطعام فقد تدبروا الأمر وكأنه سلاح. وقد تأرجحت الحروب

حوله، فهزمت القارات، وانتقلت المشاهد وانقلبت الأنظمة وأقرت المعاهدات. فالغذاء هو الوسط كلى الوجود للحضارة، وقد قام دائما بتشكيل العالم، لكن ليس دائما إلى الأفضل. فماذا لو استخدمنا الغذاء بطريقة أخرى؟ لنقر ونعترف أنه بينما الغلاف الجوى هو ما نتنفسه، فإن السيتوسفير Sitosphere من كلمة Sito بالإغريقية القديمة وتعنى الغذاء) هو الذى نحيا فيه؟[٤٣] وحتى نقر أنه بالأحرى بدلاً من إنتاج القمامة لتغطى الكوكب ومن أجل إنتاج الطعام، لا بد من التخطيط لكيفية إطعام أنفسنا حتى لا نملأ الكوكب بالقمامة؟

وبداية، علينا التدخل للتأثير على بنى القوة التى تتحكم حاليا فى الغذاء؛ لنوقف استخدام الطعام كسلاح، ونبدأ فى اقتسامه كقوة للخير، وقد يتطلب ذلك نوعا من الثورة، لكن فقط فى أذهاننا. وسيأتى التغير إذا غيرنا طريقة تفكيرنا. ونحن لم نر أبدا القوة الحقيقية الكامنة فى الغذاء؛ لأنها أكبر كثيرا من أن تُرى. إلا أنها ترى من الجنب، وهى تبزغ كشىء ما له قوة ظاهرية، ليحول ليس فقط المشاهد، ولكن البنى السياسية، والأماكن العامة، والعلاقات الاجتماعية، والمدن. وتعتمد تأثيراته على أولئك الذين يتحكمون فيه. إذن من الذى يتحكم فى الغذاء؟ هل هم المزارعون؟ أم السوبر ماركت؟ أم الدولة؟ أم دنيا الأعمال الزراعية؟ أم أنت وأنا؟ وفى النهاية فإن لنا جميعا دورًا نلعبه. حتى أولئك الذين لم يفكروا ولو لثانية واحدة فى الغذاء. فالسياسيون يطمعون فى أصواتنا، تماما مثل ما يرغب السوبر ماركت فى العملاء. ولديهم القوة لأننا نمنحها لهم. وفى مقدورنا تغيير الطريقة التى يفكرون بها ويعملون وذلك بتغير طريقتنا فى التفكير والعمل.

أكل المشهد

بمجرد أن تبدأ فى رؤية العالم من خلال الغذاء، يتغير كل شئ. وستتحول الأشياء التى كانت تبدو غير مرتبطة إلى أشياء شديدة الارتباط؛ وستبزغ الأشياء التى كانت ظاهريا مشوشة، متحولة إلى أمور مريحة. فالغذاء، كما نعرفه، هو إحدى القوى

الكبرى التى تشكل العالم. وبذا كيف نستخدم الغذاء لتشكيله بصورة أفضل؟ ولا يوجد مكان يتبدى فيه تأثير الغذاء أكثر من الريف؛ لذا فإننا سنبدأ من هناك، ونحن نعرف بالفعل بأنه لا يوجد ريف بدون مزارعين، قفر أجل، ولكن ليست المشاهد المشذبة" لعالم كونستابل" (Constable county) و"عالم برونتى"(*) (Bronte county) وغيرها بأسوارها المسيجة ومروجها الخضراء ووديانها. وكما أشارت الوكالة الريفية فى جملة حديثة لها تحت عنوان "أكل المشهد"، أن المشاهد التى نحبها من عمل المزارعين غالبا.(٤٤) كان الإنسان دائما يتناول المشهد - أو بالأحرى قد شكل المشهد وفقا لشهيته. ولم تختلف الأشياء اليوم. وعندما يتعلق الأمر بالأرض، فإن تأثير الغذاء واضح ومباشر. فإذا رغبنا فى كوكب جميل- أو حتى قادر على دعم مستدام لحياة البشر- فعلينا من الأفضل أن نبدأ فى تغيير طريقة أكلنا.

وبريطانيا أرض خضراء متنوعة ومتعددة الألوان، خصبة ومباركة، مناخها معتدل وأمطارها يعتمد عليها. وهى كذلك جزيرة مزدحمة تناضل من أجل إطعام نفسها كلية- إلا أن ذلك ليس سببا لزيادة كمية الغذاء التى ننتجها إلى نهاية عظمى هنا، طالما كنا نقوم بذلك مع الحفاظ على البيئة. وإلى جوار تأمين الغذاء، فإن الفوائد البيئية والسياسية والاجتماعية لزارعة الغذاء المحلى والموسمى غامرة. فإذا ركزنا عليها، فسيكون لدينا زراعة مزدهرة فى بريطانيا وكذلك مشاهد جميلة، واللحم المربًى على نجيل الأراضى المرتفعة، والخراف من التلال ومنتجات الألبان من الأنسال المتخصصة مثل جيرنسيى(**) (Gurnseys) وجيرسى (Jerseys) ، وتفاح كنت، وهو نوع النشاط الزراعى الدقيق حقيقة، والذى تطور طبيعيا كاستجابة للمشاهد والسوبر ماركت الحضرية، وجميعها تحتاج الإنفاق عليها بالطبع، ولكن ليس أكثر من الذى ندفعه بالفعل من أجل شىء فى غاية السوء.

(*) اسم قطعة أرض بالقرب من ليدز تحمل اسم الأخوات الثلاث شارلوت وإميلى وان - اللاتى كتبن ثلاث روايات كلاسيكية عل الترتيب جين اير، ومرتفعات وذرنج، ومستأجر قاعة وايلدفيل.

(**) خراف تنتج أصواف متميزة فى بريطانيا.

هل مثل هذه الرؤية رجعية، وتوق للماضى؟ إننى أدفع ذلك بكلا؛ فرد الفعل المباشر تجاه الأرض لم يكن أبدا رجعيا. بل على العكس، إنه أملنا الوحيد فى الخلاص. والزراعة المعمرة هى زراعة المستقبل: وهى الزراعة التى تعيد تجديد نفسها، والتى تعمل مع الأرض لا ضدها، والتى تشجع وتؤيد المنظومة البيئية الخاصة بها، ويسمح للناس بكل حسم بالحياة على الأرض إذا رغبوا فى ذلك.[٤٥] ونحن بحاجة إلى المزيد من المزارعين فى العالم، وليس للقليل: الناس الذين سيعملون كنظار أو وكلاء وحراس للأرض، والذين يحصدون نيابة عنا. ومن دواعى السخرية أن أكبر كم من المعلومات حول موضوع الزراعة المعمرة يجىء من الأمة نفسها التى يهدد تحضرها الكوكب: الصين. فعلى مدى آلاف السنين دأب الصينيون على تطوير فن الزراعة الحلقية مقفلة- الأنظمة التى تستخدم الحلقات البيئية للتكامل فى التنوع البيولوجى لتعظيم الإنتاجية وتقليل الفاقد. فقد كانت الأرض الملائمة للزراعة فى الصين دائما نادرة، والآن هى نادرة فى كل مكان، ويبدو أننا نهجر ونتخلى عن مثل هذه التقنيات لصالح طرق الزراعة التى يقال عن "كفاءتها" أنها ليست من هذا النوع.

وليس عرضا أن الكلمة الفرنسية[*] Terroir لا مقابل لها بالإنجليزية. فإما أن نخترع كلمة أو نتبنى الكلمة الفرنسية ونطبقها عالميا. ولا يعنى ذلك هجر البحث فى تكنولوجيا جديدة فكلمة Terroir، رغم كل شىء لم تستبعد العلم أبداً. إنها ببساطة بحث مستمر عن أفضل طريق للاعتماد على الأرض- تدريب فى تحسين الزراعة وملحقاتها. وتصنيع "جينات انتحارية" معدلة بواسطة شركات مثل مونسانتو Monsanto يعد خطأ تماماً بل حتى شرا. إلا أن المشكلة تكمن فى الاستخدام المعيب للتكنولوجيا بواسطة مثل هذه الشركات، وليس فى العلم نفسه.[٤٦] ونحن فى حاجة إلى "طريق ثالث" فى الزراعة يجمع بين أفضل ما فى الحكمة القديمة والتكنولوجيا الحديثة.

(*) تعنى الأرض القوية المعدة لزراعة العنب من أجل أنواع متميزة من النبيذ .

شبكة الغذاء

إذا كان للزراعة المحلية أن تبقى، فإنها لا بد أن تفعل ذلك بطريقة شرعية جميلة بوصفها جزءًا من سوق مستو ومتزن ومنظم دوليا، بحيث يكون لكل أمة فيه إتاحة متساوية وقول مسموع. ويعنى ذلك التوجه إلى السياسات الحكومية، والاتفاقات التجارية الدولية، ودور دنيا الأعمال الزراعية- أى كل القضية التى تحكم منظومة الغذاء العالمية. ويحتاج المزارعون من المستوى الصغير والمتوسط إلى دعمنا، إلا أن الحماية الدولية ليست هى الطريق لتوصيل هذا الدعم. وأوضح الطرق لذلك هو ببساطة تقييم ما يقوم به المزارعون ودفع المقابل النقدى لهم. وحتى نستطيع القيام بذلك، فإننا بحاجة إلى المزيد من الاتصال المباشر بهم. ونحتاج أن تتدخل الحكومات لمنع السوبر ماركت من سحقهم، فلا بد للحكومة أن تستخدم سلطتها لمنع التحكم الاحتكارى لإمدادات الغذاء، وليس لتشجيعها.

والغذاء شكل من أشكال الحوار. وإذا كان لنا أن نصبح كما أطلق عليهم مؤسس حركة الغذاء البطىء (Slow Food Movement) كارلو بترينى (Carlo Petrini) المنتجون المشاركون Co-producers، فإننا نحتاج إلى خطوط مفتوحة للتواصل بين المستهلكين والمنتجين- شبكة- وقنوات تسمح بالانتقال فى الاتجاهين. أما طرق الطعام العالمية فائقة الشرعية فهى بالضبط ما لا نحتاج : نظام ذو اتجاه واحد يوصل الغذاء كما هو الحال الآن بحيث لا توجد أى علاقة بين الناس الموجودين على طرفيه، وهو نظام قائم على الربح، وليس أى شىء آخر، نظام يحقق الربح لمن يديره فقط. وهو على شكل ما يسميه المعمارى كريستوفر الكسندر (Christopher Alexander) "الشجرة": منظومة فيها العديد من الجذور المغروسة فى ساق واحدة والتى تقوم بتغذية العديد من الفروع ووفرة من الأوراق الدقيقة- نحن. وحيث إن الأوراق لا تستطيع الحصول على تغذيتها إلا عن طريق الساق، فإن الأخير يمارس الاحتكار على الإمدادات. وإذا أردنا مزيداً من التأثير على الغذاء، فإننا نحتاج إلى نوع جديد من المنظومات، منظومة تربط

الأوراق مباشرة بالجذور. وسيكون ذلك ما أطلق عليه ألكسندر شبه الشبكية :Semi lattice شبكة معقدة من التداخلات والترابطات- محلية وشخصية ومرنة وعديدة الاتجاهات- بحيث يؤثر كل منها فى الآخر. كما يشير ألكسندر، ذلك الأمر أقرب إلى الطريقة التى تعمل بها المدن نفسها.(٤٧)

ولا يوجد خطأ فى منظومة الغذاء العالمية بذاتها، وكل ما فى الأمر هو كيف نديرها. وإدارتها على طول الخطوط العادية كارثة اجتماعية واقتصادية وبيئية. أما إذا استطعنا استبدالها بشبكة تجارية عالمية أكثر شبهها بالشبكية، فإن الأمور قد تصبح مختلفة تماما. وكما بينت مبادرات مثل التجارة العادلة (Fair Trade)، فإننا فى الغرب نستطيع التعامل باعتدال مع صغار المزارعين فى أى مكان من العالم، بشرط وجود آليات صحيحة فى مواقعهم. وبالطبع علينا فقط أن نشترى منهم الطعام الذى يزرعونه بطريقة مستدامة، ونستورده بدون تهديد للكوكب (يعيد إلى الذاكرة السفن الشراعية). ومن أجل ذلك نحتاج إلى مساعدة مستوردى الغذاء، سواء كانوا سوبر ماركت أو أى شىء آخر، ونحتاج منهم أن يقوموا بالاختيار الصحيح لنا- أن "تحرر الاختيارات" لمنتجاتهم، بحيث لا يصبح على أرففهم أى شىء مدمر سواء اجتماعيا أو بيئيا. وتستطيع الحكومات أن تصر على ذلك، إذا كانت ليهم الرغبة.

وفوق كل ذلك، فإننا نحتاج إلى الشفافية فى المنظومات الغذائية- تجارة عادلة، ليست فقط لمنتجى القهوة الكولومبية، ولكن لصغار المزارعين فى كل مكان، بما فى ذلك بريطانيا. وفقط عند ذلك نكون منتجين مشاركين . وينتهى كل الأمر إلى سطوة الغذاء، والتى تم تعريفها بواسطة حركة الفلاحين الدولية La via compesina على أنها،"حق الناس والدول والاتحادات لتعريف سياستهم الزراعية والغذائية". وقد تأسست الحركة سنة ١٩٩٣ لتعطى صوتا لأولئك الذين يعيشون على الأرض، وهو:

"تنظيم السلطة العليا لإنتاج الغذاء واستهلاكه تبعا لحاجة التجمعات المحلية، وتعطى الأولوية للإنتاج من أجل الاستهلاك المحلى. وتتضمن السلطة العليا للغذاء الحق

فى حماية وتنظيم الإنتاج القومى الزراعى والحيوانى وحماية السوق المحلية من الإغراق بواسطة فائض الزراعة والاستيراد الرخيص من دول أخرى. ويجب إتاحة الأرض لمن ليس له أرض وللقرويين وصغار المزارعين، وإتاحة الماء والبذور وكذلك مصادر الإنتاج والخدمات العامة الملائمة. والسلطة العليا للطعام واستدامته لهما الأولوية الأعلى على السياسات التجارية.[٤٨]"

"وفى النهاية فإن التحكم فى الغذاء مسألة حرية. وقد كتب جون ستيوارت ميل سنة ١٨٥٩ رسالة حول هذا الموضوع؛ وقد ظلت هذه الرسالة محفورة فى الدستور البريطانى وفى مفهومنا عن العدالة الاجتماعية. كما كتب ميل: "إن الإنسان الفرد متكامل بالرغم من ذاته: من جسده وعقله".[٤٩] ويحتاج المرء بالكاد أن يضيف إلى ذلك تسيده على الطعام. وإلا سيصبح بذلك هذا المفهوم عمليا بلا معنى."

ازرع ما يخصك

كان حلم كل قروى أن يكون دائما مكتفيًا ذاتيا بالغذاء. كان ذلك أيضًا هدف المدن الدول المبكرة، وقد اقترب البعض منها على الأقل لفترة من الوقت، من إنجاز ذلك. وطبعا لا الـ "Wens" (*) أو "بابل" التى نقطنها اليوم تستطيع التوصل لذلك. وهى السبب فى أن لدينا اقتصاد غذاء كوكبى فى المقام الأول، بسلسلة امداداته المتماسكة كوحدة واحدة قوية، والأراضى الرطبة وحيدة المحاصيل، وجولاج (Gulag) (**) الحيوانات. ولكن هل هناك أى شيء يمكن عمله للتخفيف من تأثيراتها؟ وهل نستطيع إلى حد ما على الأقل أن نزرع غذاءنا فيها؟

(*) اسم التدليل الذى أطلقه وليم كوبيت سنة ١٨٢٠ على مدينة لندن فى كتاب "RURAL rides"

(**) اسم روسى مكون من ثلاث كلمات إدارة المعسكرات الحكومية وهى المعسكرات المزدحمة فى فترة الحكم السوفيتى.

وكما نعلم، الكثير من قاطنى المدن السابقة على التصنيع كانوا ينتجون بعض غذائهم الخاص، كما هو الحال مع الكثيرين من العالم النامى حتى الآن. وقد أقرت دراسة مسحية أن هناك خمسة ملايين أسرة مصرية "تحتفظ بالطيور فى الساحة الخلفية": ويتم تربية الدجاج إما لأكل الأسرة أو للبيع فى السوق.(٥٠) ويعامل الدجاج كحيوانات مدللة من الأسرة، وتقوم النساء بتغذيته بواسطة مضغ الذرة ثم نفخها فى مناقيرها- وهى الممارسة التى ترجع قديما إلى زمن الفراعنة. وقد نكون غير مستعدين لمثل هذه العلاقة الحميمة بالغذاء فى بريطانيا، إلا أن هناك إشارات إلى إننا نميل للفكرة بوجداننا، أن نعد طعام الإفطار من أشياء نمت فى المنزل. وكانت "eglu" واحدة من المفاجآت التجارية سنة ٢٠٠٤: تعاونية عالية التقنية لتربية الدجاج فى الحضر (شاملة دجاجتين عضويتين (Organic) وجهاز لحمايتها ضد هجمات الثعالب)، وقد قام بتصميمها أربعة طلاب من الكلية الملكية للفنون (Royal College of Arts)(٥١) وبحلول ٢٠٠٧ كان قد بيع أكثرمن ١٠٠٠٠ وحدة من eglu، وهناك ما يقدر بنصف مليون أسرة بريطانية الآن تحتفظ بالدجاجات.(٥٢)

لا يستطيع الإنسان أن يحيا على البيض وحده، وهناك إشارات لإعادة بعث الاهتمام بتنمية أنواع أخرى من الغذاء فى بريطانيا أيضًا. وهناك طلب كبير على توزيع حصص الأرض "الذى بدأ من القرن الثامن عشر كوسيلة لتعويض فقراء الريف لكونهم قد طردوا من الأرض، طلب أكثر من أى وقت مضى منذ الحرب العالمية الثانية. وقد أدت الحملة التى قادها المصلح الزراعى جيسى كولنجس (Jese Collings) والذى تبنى جوزيف تشامبرلين (Joseph Chamberlin) (شعاره "ثلاثة أفدنة وبقرة" فيما بعد) إلى أن تطالب السلطات المحلية من قبل صغار الملاك وأصحاب التحصيص بتطبيق مرسوم ١٩٠٨ لتزويدهم لمصلحة الفقراء المستحقين، وهى المطالب التى ما زالت فعالة حتى اليوم. وتمنح جذورها الخيِّرة أصحاب التحصيص شيئا ما من الصورة المشكلة فى بريطانيا، إلا أن ذلك قد بدأ يتغير، حيث لحق محبو الطعام من الطبقة المتوسطة برتل الناس المنتظرين لقطعة أو رقعة خاصة بهم، والفرصة ليزرعوا فاكهتهم وخضارهم الخاص.

ويقوم معظم الذين يزرعون غذاءهم الخاص فى بريطانيا بذلك ليس عن اختيار، بل كما بينت الحملة "احفر للنصر" (Dig for victory) أثناء الحرب العالمية الثانية، فتنمية الغذاء فى المدن يمكن أن يكون عملا أكثر جدية بكثير. ولا شك أن منظر لندن الذى تحول بفضل الزراعة كان سيسر له وليم موريس لو كان قد عاش ليراه. وتبدو الصور المعاصرة لتحصيص الأرض المجاورة لميموريال آلبرت ورعى الغنم بالنظرة الملتفة سريالية اليوم، ولكنها تعمل كتذكير بالكرم الكامن فى المدن. ومع نهاية الحرب، كانت ١,٥ مليون قطعة تحصيص فى بريطانيا تزود عُشر طعام الأمة، ونصف كل فاكهتها وخضرواتها.[٥٣]

وغالبا ما يتطلب الأمر انقطاع إمدادات الغذاء العادية لتتكشف إمكانية المدينة الإنتاجية. ففى سبعينيات القرن العشرين، دفع فشل الإدارة الحكومية للزراعة فى الاتحاد السوفيتى الملايين من سكان المدن الروسية ليبدأوا زراعة غذائهم الخاص وذلك باستزراع الفواكه والخضروات على الأراضى الهامشية فى الضواحى الحضرية. ومع مرور الوقت أخذ الناس يبنون بأنفسهم أكواخا صغيرة على قطع الأرض ليمضوا هناك عطلات نهاية الأسبوع- وهى العادة التى صمدت حتى بعد انهيار النظام السوفيتى. واليوم يملك حوالى ربع سكان المدن الروس ما يسمى مينى داتشا-(Mini dachas) بيوت صغيرة خارج المدينة تحيطها قطعة أرض مزروعة- وهى نسخة رخيصة من البيوت الصيفية الأنيقة الخاصة بالنخبة الحضرية فى القرن الثامن عشر- وفى عيد أول مايو يحدث الهرج والمرج السنوى حيث يغادر الملايين المدينة ليزرعوا محاصيلهم للعام القادم.[٥٤] ومدينة سانت بطرسبرج هى مدينة شبه حضرية تعتبر العاصمة الزراعية لأوربا، وبها مليونان ونصف من السكان مرتبطون بأنشطة زراعية بشكل أو بآخر، أما فى داتشا الخاصة بهم أو فى المزارع الجماعية باسم سادوفودستفوس (Sadovodstvos) والتى تتكون من ٥٠ إلى ٦٠٠ قطعة تتشارك فى الإمكانيات المشتركة العامة.[٥٥] كما يقوم الكثير من المواطنين بزارعة حدائقهم الخلفية فى شكل من أشكال الحياة الطيبة من النسخة الروسية.[٥٦]

وعبر الأطلنطى، خلق انهيار النظام السوفيتى مثالا مروعا أكثر للزراعة الحضرية فى أقصى حالاتها. فقد أدى فقد الزميل التجارى الرئيسى بكوبا إلى التحول من تابع يعتمد على المتبوع إلى دولة معزولة عمليا بين ليلة وضحاها.(٥٧) وفى ظل الحصار التجارى من جانب الولايات المتحدة، كانت الجزيرة التى يعيش ٨٠ بالمائة من سكانها فى المدن مجبرة أن تعتمد على مصادرها الخاصة. وعلى مدى العقد التالى، حدث لها ثورة زراعية غير عادية، فقد قام برنامج الزراعة الممول حكوميا بتحويل الضواحى إلى مزارع تدار جماعيا، وحولت المدن بما فى ذلك هافانا إلى organoponicas(*)، مذهلة وهى حدائق عالية الإنتاج التسوقى مفروشة فى كل مساحة متاحة ويقوم عليها السكان المحليون. وقد قسمت الأراضى المملوكة للدولة ومنحت لكل إنسان يرغب فى زراعتها، بينما تم تدريب هواة المزارعين وتزويدهم بالنصائح والبذور والمعدات. وقد تراجعت الدولة بشكل حاسم عن مبادئها الشيوعية من أجل أن تسمح للمزارعين ببيع إنتاجهم فى السوق المفتوحة. وبحلول ٢٠٠٣ كان أكثر من ٢٠٠٠٠٠ كوبى يعمل فى الزراعة الحضرية، ومع أن الجزيرة ظلت تعانى نقصا فى اللحوم والحبوب والبيض، كانت تقترب من الاكتفاء الذاتى فى الخضروات، بإنتاجها لما يزيد على ثلاثة ملايين طن منها سنويا- أكثر مما كان متاحا قبل الأزمة.(٥٨)

هل فى السماء فطائر؟

ليس هناك أدنى شك فى مقدرة المدن على استزراع جزء من طعامها على الأقل. والأمثلة من لندن، وسانت بطرسبرج، وهافانا تبين أنه حتى المدن التى بنيت بافتراض أن طعامها سيجىء من أماكن أخرى، من الممكن تعديلها لتصبح على الأقل جزئيا

(*) منظومة من حدائق حضرية فى كوبا، وتتكون من حوائط منخفضة من المسلح تعبأ بمادة عضوية وتربة كوسط للزراعة وهى تقدم فرصة للعمالة وإمدادات بالغذاء الطازج وتحسين الجوار وتجميل الحضر.

مكتفية ذاتيا إذا واجهت حاجة كبيرة لذلك. وحيث إن نصفنا يعيش فى مثل هذه المدن، فهل هناك أى شىء نتعلمه منها؟

فى كوبا اجتمعت الحادثة السياسية والجغرافية لتخلق نوعا من المعامل الزراعية الحضرية بخواص عديدة – الانعزال، وملكية الدولة للأراضى، والأربطة الجماعية القوية – وضع نموذجى لليوتوبيا. على الرغم من أن الظروف التى أنتجت ذلك كانت بالكاد يمكن أن تسمى طوبوية، وقد كانت ثورة كوبا الزراعية كافية لتقنع المعماريين المقيمين فى المملكة المتحدة أندريه فيلجون(Andre viljoen) وكاترين بوهن (Katrin bohn) بأن شيئًا ما مماثلاً يمكن أن ينجز فى الغرب. يقترح كل من فيلجون وبوهن أن المساحات الحضرية غير المستغلة مثل مواقع الحقول البنية وأماكن انتظار السيارات ومساحات النجيل يمكن أن تستصلح لتزرع الغذاء فى المدينة. وكان لا بد للأرض الزراعية الجديدة أن تصمم بحيث ترتبط بالمساحات الخضراء الموجودة ليوجدا معا ما يسمى "المشاهد الحضرية للإنتاج المستمر" (Continuous Productive Urban Landscape) (CPULs)، ممرات خضراء منسوجة فى النسيج الحضرى، تربط المدنية بـ " الخضرة والهواء والأفق."[٥٩] ويدفع فيلجون وبوهن بأنه مع الدعم الحكومى الصحيح، فإن المدن ذات التركيب المفتوح مثل المدن البريطانية لا يمكنها فقط أن تنتج نسبة معقولة من فاكهتها وخضرواتها بواسطة CPULs، ولكن من الممكن إيجاد مساحات استجمامية من خلالها للتجمعات المحلية.

ويتناول ديكسون ديسبوميير (Dickson despommierفكرة الزراعة الحضرية ليأخذها خطوة أبعد فيقترح مشروعا للزراعة الرأسية فى جامعة كولومبيا، ليضع الفكرة فى قلب المدينة.[٦٠] وهدف المشروع كما يدل عليه اسمه هو فحص طرق الزراعة الرأسية، لتطوير مبان مصممة خصيصًا يمكن إقحامها فى المدن القائمة لتنمية غذائها. والمزارع الرأسية هى فعليا مصانع "عالية الإنتاج للطعام" مثل تلك المقترحة من أجل دونجتان، ولو أنها على نطاق أوسع كثيرا: طويلة بما فيه الكفاية ومزودة بتكنولوجيا

متقدمة بما يكفى لتغذية كل سكان الحضر. وباستخدام بيانات من ناسا (NASA) وكالة الطيران والفضاء الأمريكية- قام ديسبوميير وفريقه بإقرار أن ٣٠ مترا مربعا إذا زرعت بكثافة عالية فإن فردا واحدا يكفى باستخدام التكنولوجيات الحالية لزراعتها، ومع أن ذلك يحمل يوتوبيا متفائلة حقيقة، إلا إنهم قد استبقوا تحسين هذه الأرقام باستخدام التكنولوجيات التى لم تخترع بعد، وعلى أساس البيانات الحالية؛ فإن ديسبومير يعتقد أن:

"بمخطط معمارى فإن مزرعة رأسية واحدة تقام على مربع سكنى فى المدنية وترتفع ٣٠ طابقا (تقريبا ثلاثة ملايين قدما مربعًا) تستطيع إمداد غذاء يكفى (٢٠٠٠سعر/يوم/ الفرد) لإشباع حاجات ١٠٠٠٠ من الناس بتطبيق التكنولوجيات المتاحة حاليا وبطريقة مريحة. [٦١]"

أما الصورة لتى ستكون عليها لندن بالألف مزرعة رأسية كل منها ١٠٠ متر مربع وارتفاع ٣٠ طابقا فيمكن تخيلها فقط. [٦٢] ومع ذلك فإن ديسبومير يقدم حالة قوية تبعا لمبدأ الزراعة الرأسية: صفر أميال غذائية وإعادة تدوير فى الموقع، وفرص عمالة حضرية، ونهاية لعدو الزراعة القديم، الطقس. وبالنسبة له فإن الزراعة الرأسية طريقة لتحرير الريف ليعود لبعض حالته السابقة، مستفيدا مما أطلق عليه "منظومته البيئية وخدماتها ووظائفها".

"ستستقر المزارع الرأسية متعددة الطوابق فى قلب المراكز الحضارية للعالم. وإذا طبقت بنجاح فإنها تعد بإنتاج مستدام ومتجدد وحضرى لإمدادات الغذاء الآمن والمتنوع (إنتاج المحصول على مدار العام)، والإصلاح النهائى لمنظومة البيئة التى تم التضحية بها من أجل الزراعة الأفقية.[٦٣]"

ويعتقد المعماريون الهولنديون MVRDV كذلك أن الزراعة العالية هى الحل، على الرغم من أنه فى حالتهم، فإنهم يقترحون بناء مدن بأكملها مخصصة لذلك. وقد كان مشروعهم لسنة ٢٠٠١ مدينة الخنازير نظرة ثاقبة على أقدم الصناعات الهولندية، تربية

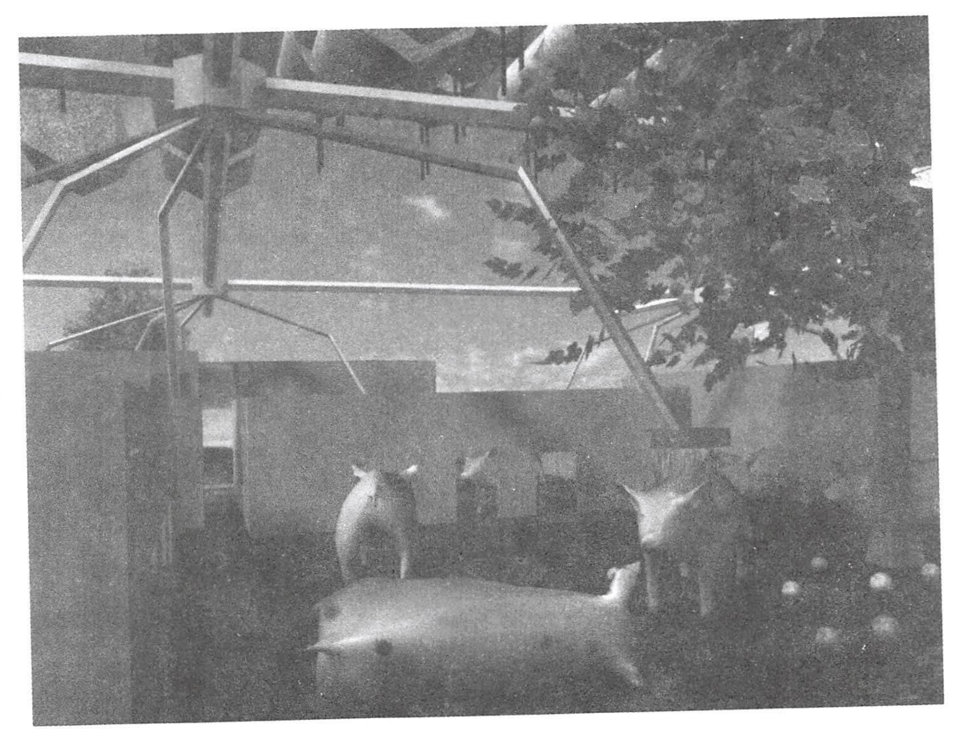
الخنازير، والتى تظل واحدة من أكثف المنظومات الزراعية فى العالم.[٦٤] وقد حسبوا أنه إذا كان المطلوب إنتاج لحم الخنزير الهولندى بطريقة عضوية وبالمعدل الحالى (١٦,٥ مليون طن فى السنة). فسيلزم ٧٥ بالمائة من كل الأرض القومية لإنجاز هذا الرقم. وما كانوا يدفعون به لم يترك سوى خيارين. إما أن نصبح جميعا " نباتيين لحظيا" أو نجد طرقا أفضل لتربية الخنازير. وقد جاء اقتراحهم الناتج - الاقتراحان مازحان وجادان وفق أفضل التقاليد الطوبوية- كان بناء سلسلة من "أبراج الخنازير" بارتفاع ٧٦ طابقا، كل منها مساحته ٨٧ مترا مربعا للاحتفاظ بالخنازير فى راحة تامة فى "شقق" مزودة بوفرة من الفراش، وإتاحة الهواء فى بلكونات مفتوحة، مع وجود أشجار التفاح لتستريح تحتها. وستزود الأبراج بوقود البيوجاز (bio-gas) من المفاعلات التى تعمل بسماد الخنازير، وتتصل بمجزر مركزى تصل إليه الخنازير بواسطة مصاعد. وحتى تلك الرحلة القدرية فإن الخنازير تعيش حياة مثل البشر الآن: محررة الريف لأمور أخرى. وقد نجحت مدينة الخنازير فى هولندا بطريقة جيدة، وهناك اهتمام رسمى بتطوير الفكرة.

عصر الجغرافيا الجديدة

وسواء تم تنفيذ فكرة المزارع الرأسية أم لا، سيظل الأمر فى انتظار المستقبل لنرى. أما بالنسبة للمستقبل القريب، فإن الزراعة الحضرية- أو التحضر الزراعى- من الممكن فقط أن يكون جزءاً من حل مشكلة تغذية البشرية. يحتاج الريف والمدينة لبعضهما، وسنوجه خطابنا للعلاقة بينهما. ويعنى ذلك التفكير فى المدنية بطريقة مختلفة، ليس فقط فى المدن التى بنيت بالفعل، ولكن تلك التى علينا بناؤها لتسكين ثلاثة بلايين أو ما يقارب ذلك من تعداد السكان الذى من المتوقع زيادته بحلول سنة ٢٠٥٠ .

وبينما تعتبر مشروعات مثل دونجتان بوضوح بداية، إلا أن فريق تصميم المدينة يقر بوجود تحديدات على بناء المدن البيئية دون أن تقدر على التوجه إلى علاقتها

بمنطقتها وبالأراض التى تمدها بالغذاء على مستوى الكوكب. ويبدو أننا قد درنا فى حلقة مغلقة. فنحن ندخل عصراً جغرافياً جديداً؛ عصراً يكون فيه اختيارنا لأين وكيف نعيش قد أصبح حاسما بالنسبة لنا كما كان بالنسبة لأسلافنا البعيدين. ولحسن الحظ فنحن نتمتع بميزة واحدة عنهم: الإدراك المؤخر. إذن ما الذى علمتنا إياه ١٠٠٠٠ سنة من الحضارة المدنية؟ يستطيع المرء أن يكتب عددا لا يحصى من الكتب حول هذا الموضوع، ولكن فى النهاية، سيؤول كل ما يكتب إلى أمر واحد: احترم الأرض. فقد بنينا المدن على مدى آلاف السنين، وتركنا الريف للإهمال وقلة النشاط. فماذا لو عكسنا العملية؟ وماذا لو رجعنا للعادة القديمة من العرافة (الكهانة)- فى هيئة حديثة- كطريق اختيار المواقع لمدننا؟ كان الهدف الأول للعرافة رغم كل شىء هو التأكد من أن المدن قد بنيت فى مواقع مفضلة ومستدامة من خلال الملاحظة الحريصة للمناطق الطبيعية.



الخنازير تستمتع بالحياة الهانئة فى مدينة MVRDV للخنازير

وبالنسبة للبيولوجى والجغرافى الأسكتلندى باتريك جيديس(Patrick Geddes) كان ذلك بالضبط هو المنهج الصحيح. وهو الذى اخترع الكلمة ريف- مدينة Conurbation المصطلح المهنى للنقاط الكبرى المتحضرة)، وكان جيديس تلميذا حريصا للجغرافى الفرنسى إليزيه ريكلوس (Elisee Reclus) والذى حَمَّس مفهوم المنطقة الطبيعية لدى الأسكتلندى ليخلق ما أصبح يعرف الآن تحت اسم غير حماسى "التخطيط الإقليمى". والاسم الجاف مضلل، ومع ذلك "فقد كان المشهد الطبيعى بالنسبة لجيريس أى شيء إلا أن يكون مضجرا. كان التأرجح، هو الشيء الحى الذى يمسك بمفتاح كل مستوطنات البشر، وقد رسم سنة ١٩٠٥ شكلا يصف "قطاعا فى واد"عالمى، يمتد من الجبل والغابة إلى الأرض الخضراء والساحل. وقد دفع بأن استجابة الإنسان لمثل هذه التضاريس والمناطق، قد شكلت دائما أساس الثقافة البشرية. والمدن كما هى عليه لا بد أن تأخذ مفتاح وجودها من هذه البيئة النشطة للممارسة... القوة المحركة للتطور البشرى، والتبادلية الحسية بين الرجال والنساء وما يحيط بهم"[٦٥] وكان جيديس يؤمن بأن التكنولوجيا الحديثة (عصر التكنولوجيا الجديدة) قد يحرر الناس من الحياة فى ريف- مدينة Conurbations الكبرى، ويسمح لهم بالحياة أقرب إلى الطبيعة، بكل حاجاتهم الوظيفية والثقافية تحت أيديهم. أما فيما يتعلق "ببقع الحبر وبطع الدهن" فى الريف- مدنية القائمة (Conurbations)، فإنها لا بد أن تمتزج مع الطبيعة: لا بد أن نحضر الريف إليهم... وأن نجعل الحقل يكسب الشارع، وليس مجرد الشارع يكسب الحقل.[٦٦]

كان جيريس، كما سيتم الاعتراف بذلك، طوبويا كأفضل ما فيهم. إلا أنه كان هناك شيء ما فيما يقوله. حررتنا التكنولوجيا من بعض القيود الجغرافية - وقد فتحت على الأقل إمكانيات جديدة للطريقة التى نحيا بها. فمزج الريف مع المدينة أبعد ما تكون عن كونها فكرة جديدة، ويمكن القول أنها متوطنة فى الحضارة. وهى واحدة من أكثر الموضوعات بقاء فى الفكر الطوبوى. إذن هل هناك أى شيء نتعلمه بإمعان الفكر فيها؟ وكما يحدث عادة، يزودنا اثنان من الطوبويين هوارد ورايت (Howard and wirght) بمثالين حاسمين، المدمجة والمنتشرة. يقدم لنا هوارد المدينة الدولة للعصر بعد

الصناعى، ويقدم رايت الضواحى، وعندما نتمعن فى الفروق بين الرجلين، لن يكون من الصعب أن ترى السبب. كان هوارد إنجليزيا ورايت أمريكيا. كان هوارد ينتمى إلى عصر البخار، أما رايت فلعصر السيارات. ولم يكن هوارد معماريا، أما رايت فكان معماريا. كان هوارد متواضعا أما رايت فلا. وهكذا ليس مستغربا إذن أن تفترض يوتوبيا رايت أرضا غير محدودة ومواصلات وكلها مصممة بواسطته، بينما يفترض هوارد أرضا محدودة ومواصلات لم يصممها هو.

تميل الرؤى الطوبوية لتعكس كالمرآة من خلقوها ومحتوياتها، وبذلك، ما الذى يقوله ذلك؟ كل ما علينا أن نبدأ به عندما نصمم المدن هو النماذج، والمفاهيم حول ما الذى سينجح وما الذى لن ينجح. ولا نستطيع معرفة كيف سينجح أى شىء إلا إذا اختبرناه بالفعل، وحتى عندئذ، وربما علينا أن ننتظر سنوات لنكتشف ذلك. وسيظل بناء المدن عملية مزعجة وغير مرتبة دائما. ويعتمد الأمر علينا فى استخدام معرفتنا وخبرتنا وغرائزنا واستجابتنا للموقف بأفضل ما يمكن. وعلى هذا الأساس، لا بد من القول بأن منهج هوارد يبدو أن له تطبيقات عملية أكثر بالنسبة لنا اليوم، أكثر من منهج رايت. وباستخدام لغة اليوم الحديثة فإن مدينة الحديقة الخاصة بهوارد تقدم لنا نموذجا منخفض تأثير الكربون، أما فى مدينة رايت فسيكون التأثير أعلى. ومع ذلك تتقسم آراء المعماريين والمخططين فيما يتعلق ببناء "تجمعات عناقيد المدن" أو الضواحى وقد دافع المعمارى ريتشارد روجرز فى كتابه" مدن من أجل كوكب صغير. (Cities for small planet) الذى صدر ١٩٩٧، دافع عن البناء بكثافة عالية، مستخدما مواقع الحقول البنية الموجودة بدلا من التوسع فى الحزام الأخضر. (٦٧) وقد أصبحت دفوعه جزءً مدخراً فى سياسة الحكومة من خلال عمله فى قوة المهمة الحضرية (Urban Task Force) فى أواخر تسعينيات القرن العشرين.(٦٨) ومع مرور ١٠ سنوات، فإن التسكين فى بريطانيا ما زال يبنى بمعدل كثافة ٤٠ مواطن على الهكتار، وظلت الضواحى بسهولة هى أكثر نماذج الإقامة شهرة.(٦٩)

وسواء كنا نبنى بكثافة عالية أم لا، فلا شك أننا نحتاج أن نجد طرقا للحياة الأكثر استدامة. وقد أعلنت الحكومة البريطانية حديثا خططا لتصميم ١٠ "مدن بنية

أن تكون" صفر- كربون "(Zero -carbon) ولو أنه ليس معروفا كيف سيتم إنجاز ذلك إذا كانت المدن ستظل متصلة بالشبكة نفسها لإمدادات الغذاء، كما يمكن أن يستنتج ذلك أى أحد منا، كما تمت تسمية مدخل التايمس أول منطقة فى بريطانيا "محبة للبيئة" مع خطة رئيسية بواسطة المعمارى تيرى فاريل (Terry Farrell)، ومع أنه حتى الآن لا بد من مزج الحدائق العامة بالمناطق الحضرية الجديدة لتصبح من الاستجماميات وليس من الأراضى المنتجة. وعلى الرغم من أن معظم الأراضى التى تم تطويرها عالية الخصوبة- بما فى ذلك حدائق السوق التى كانت تزود لندن يوما ما بمعظم الفاكهة والخضراوات- إلا إن تقنية إنتاج الطعام على وشك أن تظهر على رادار المناطق المحبة للبيئة الخاصة بنا. وما لم نتوجه إلى البنى السياسية والاجتماعية الاقتصادية التى تحكم المدن، فإن السؤال حول الشكل الذى نبنيه، من وجهة النظر البيئية له أهمية هامشية. إنه حول كيفية أداء المدن وظائفها ككيانات عضوية، هو الذى يهم. وبناء تجمع عنقودى للمدن فى كنت أمر جيد جيدا، لكن إذا ظل ساكنوها يتناولون البسكويت المصنوع من زيت النخيل بورنيان (Bornean)، فإن اعتماديتها البيئية ستظل دائما توافقية. ومع أنه هناك كثير يمكن عمله من ناحية التصميم لجعل المدن أكثر صداقة للبيئة (ودونجتان تقوم بعمل معظم ذلك)، إلا أنه ما زال هناك حزمة من القضايا حول الطريقة التى نحيا بها والتى لا يستطيع المصممون معالجتها بأنفسهم. وما زال هناك كثير نتعلمه من اليوتوبيا. فمدن هوارد المحبة للبيئية كانت محاطة بالريف الإنتاجى؛ وليس بالحدائق العامة الاستجمامية. وكانت تتوجه إلى كل الحلقة البيئية الحضرية، وليس فقط إلى حاجة الطاقة فى المبانى الشخصية. وإذا كانت مدينة الحديقة فكرة رائعة لهذا الحد، فلماذا إذن فشلت رؤية هوارد؟ والإجابة العفوية هى لأنها كانت طوبوية. إلا أن هناك أسباب أخرى. ومثل أوين من قبل، استبق هوارد وتوقع دعم الحكومة الذى لم يأت أبدا. وقد كان الجزء الراديكالى من هذه الخطة فى الواقع يستصرخ الإدارة السياسية، وأن ذلك كما نعلم أصعب شىء يمكن الحصول عليه.

إجابات صغيرة

يتسبب تأمل النهاية الكوكبية التى يبشر بها أسلوب حياتنا بعد عصر الصناعة، فى الاكتئاب. لكن ليس ضروريا حدوث ذلك. فمجرد أننا نواجه ما نفعله مباشرة، يعنى أننا نستطيع تجنب الكارثة ونجعل حياتنا وحياة الناس المرتبطين بنا تمر من خلال الغذاء، الأمر الأفضل كثيرا جدا فى إنجازه. وليس الوقت متأخرا جدا.

فإذا أخذنا فى اعتبارنا الغذاء بشكل أكثر جدية، سيكون ذلك البداية، فسنربط بين الفاصوليا فى أطباقنا وبعض الناس فى مكان ما الذين يمارسون الزراعة، وبين الدجاج فى شطائرنا والحيوان الحى، وسنربط بين الطعم والقوام واللون فى الطعام الذى نتناوله وبين الطقس والفصول. والطعام رسول الريف- جزء حى من المشهد فى المنطقة التى نما فيها. وإلى جانب الحديث عن الشعور البيئى الواضح، فإن تناول الطعام محليا وفى الفصول المناسبة يسبب متعة أكثر. وقد لقى كارلو بترينى- كما كتب ذلك فى كتابه "الغذاء البطىء (Slow food) مشقة فى إقناع زملائه الشيوعيين بأن الاستمتاع بالطعام فى حد ذاته علامة على الانحطاط والتفسخ البورجوازى.[٧٠] إنه فعلا ليس كذلك. فبعض أفضل طعام فى العالم هو ذلك الذى يطلق عليه الايطاليون La cucino povera، حرفيا "طعام الفقراء"، وهو لذيذ لأنه محلى وموسمى وبسيط. ولا يحلم معظم الذين يعيشون منا فى المدن بتناول ما يتناوله القروى الإيطالى فى المتوسط؛ لكننا ما زلنا قادرين على إقامة رباط كما يفعل ذلك كل القرويين، بين ما نتناوله والمكان الذى نبت فيه. وبمجرد أن نفعل ذلك، سيصبح ما يطلق عليه بترينى "فن تناول الطعام البيئى" أى شخص يعترف بأهمية الطعام، ويستخدم معرفته فى الأكل بطريقة أخلاقية.

وفى سنة ١٩٩٩ امتدت فلسفة الغذاء البطىء إلى مفهوم "المدينة البطيئة" Cittaslow، حيث المدن التى تحترم فيها الحياة قيمة المحلية، والحرف اليدوية والتاريخ، وحيث الناس "فى لغة إعلان المدينة البطيئة (Cittaslaw) ما زالوا قادرين على الإقرار بسريان

الفصول البطىء ، ونواتجها العبقرية التى تحترم الطعم والصحة والعادات التلقائية..... [٧١]

ويستطرد:

"تتضمن الحياة ببطء الاستعجال ببطء– " Festina lente كما كان يقول الرومان. يحترم أسلوب الحياة البطئ التقاليد والجودة. وتبحث من أجلنا عن أفضل سمات العالم الحديث لتعزيز الطرق القديمة فى فعل الأشياء والحفاظ عليها والاستمتاع بها ، ولكن ليس إلى حد استبعاد التقدم، وليس من أجل تجنب التغيير.[٧٢]"

ولا بد للمدن التى ترغب فى الانضمام إلى حركة المدن البطيئة أن تحقق ٦٠ شرطا مختلفا (بما فى ذلك ألا يزيد عدد سكانها عن ٥٠٠٠٠ مواطن، ولا بد أن تلتزم بتبنى فلسفة الغذاء البطىء فى إدارة المدينة، وحتى الآن لم يتأهل سوى ١٠٠ مدينة فى ١٠ دول، بما فى ذلك لودلو (Ludlow) ، أول مدينة بطيئة فى المملكة المتحدة.

وبينما النماذج الأصلية للمدن البطيئة طوبوية (كما تقر بذلك الحركة نفسها)، فليس على المرء أن يحيا فى قرية مرتبة نظيفة ليحسن من حياته من خلال الغذاء . فمهما كان حجم وشكل المدينة التى نحيا فيها، فإننا نستطيع اختيار الطعام الذى نشتريه. وكيف نشتريه، وممن نفعل ذلك، ونستطيع أن نقرر أن نطهيه أو نجعل الآخرين يطهوه لنا، وأن نختار أين نتناوله ومتى، ومع من نتناوله، وأى شىء نجعله نفايات. وتؤثر كل تلك الأمور فى الأماكن التى نعيش فيها، بدءاً من منظرها الحسى وانتهاء بالجوهر الاجتماعى، وعندما نفرد وقتا للغذاء سنبدأ فى ملاحظة أشياء بسيطة: الصوت فى الغرفة، وجودة الإضاءة، ولون الحوائط، والضجة فى الشارع، فإذا أردنا وجودا حضريا غنيا ومتنوعا، لا بد لنا أن نطوق الغذاء بشمولية، ليس فقط من أجل الحياة بطريقة أكثر أخلاقية، ولكن لنرتبط بصفاته واجتماعياته.

وبمجرد أن نبدأ فى الإقرار بأننا نحيا فى سيتوسفير (المحيط الغذائى Sitosphere)، تبزغ المدينة والريف كأرض مستمرة، والتى ترتبط فيها (Terroir) الأرض المخصصة لمحصول معين – تقليديا بالتربة، سترى وقد تجاوزت حدود الريف– الحضر. فالمحلية،

والموسمية، والهوية، والتنوعية، والتقليدية، والمعرفة، والثقة: كلها مهمة بالنسبة للمدينة كما هى بالنسبة للريف. فحانات لندن ومقاهى نيويورك، ومطاعم روما، ومقاهى باريس: كلها أمثلة على Terroir الحضرى. وكذلك الطعام والشراب الذى يقدمونه: قطع اللحم وفطائر الكلاوى، واللحم المملح، والمكرونة والبيتسا؛ والكرواسون والقهوة باللبن. وسواء كنت تحبها أم لا (ومن خصائص الطعام المحلى أنه ليس كل إنسان يحبه)، إلا أنها هى التى تمنح الحياة الحضرية نكهتها.

وإذا كان لنا أن نصمم مدينة من خلال الغذاء، فماذا سيكون شكلها؟ ستملك المدنية "السيتوبية "(Sitopic) أربطة قوية مع الأرض المنتجة لغذائها المحلى من خلال ما يشبه الشبكة الغذائية، مع أسواق نشطة، ومحلات محلية، وإحساس قوى بهوية الغذاء، وستبنى مساكنها بمطابخ كبيرة ومريحة، وسيكون هناك تحصيص فى الجوار ومن المحتمل وجود مجزر محلى. وستعلم المدرسة المحلية الأطفال أمورا عن الغذاء، وسيتعلم الأطفال كيف ينبتون ويطهون منذ الصغر. وفوق كل ذلك، ستحتفى المدينة بالغذاء، وستستخدمه لتجمع الناس معا. وستكون العمارة حديثة كيف تشاء، لكنها لن تبنى جميعا مرة واحدة. وسيستخدم مخطط المدينة شبكات الغذاء"لتزرع المدينة" لتضع الآليات الاجتماعية والفيزيائية فى المواضع التى تتطور فيها مع مرور الوقت طبيعيا. وهكذا ستتشكل المدينة كما كانت المدن فى الماضى، جزئيا بواسطة الغذاء. وستقوم الحماية الحكومية الكبيرة من احتكارات الغذاء بتأكيد تمتع المدينة بدرجة عالية من هيمنة الغذاء، لكن لا بد أن يكون لها اتصال كذلك بالإنتاج متوسط الحجم.من الصناعات الغذائية، التى تدار بطريقة أخلاقية وتتم متابعتها بشفافية. لن يكون هناك تحديد لحجم المدينة ، لكن تركيزها على الغذاء سيؤكد أنه مهما كان حجمها، لا بد أن نتخيل منذ البداية أنها جزء متكامل من الحلقة العضوية المحلية. ومدينة تصمم من خلال الغذاء هى فى صورتها النموذجية يوتوبيا بوضوح. وليس علينا أن نهدف للكمال، لكن مجرد الرؤية من خلال الغذاء، يمكننا الذهاب بعيدا. والسيتوبيا (Sitopia) هى يوتوبيا قائمة على الواقع.

وعلى الرغم من أنه لا توجد مدينة واحدة مصممة عن عمد من خلال الغذاء ، فإن عددا كبيرا من المدن القائمة قد بدأت ترى إمكانيات التصميم من خلال الغذاء. وكما رأينا فإن الطعام من الممكن أن يكون عاملا قويا فى إعادة التجديد الحضرى، وفى عدد من المدن البريطانية، بما فى ذلك براد فورد(Bradford ولسيستر Leicester) يجرى تتبع إعادة توليد البرامج من خلال التصميم الاستراتيجى ودعم أسواق الغذاء المحلية.[٧٣] وتستخدم مدن أخرى الغذاء كأداة للتقليل من أثر الاستهلاك الحضرى. و"المدن الانتقالية" (Transition Towns) هو برنامج بدأه روب هوسكنز Rob Hoskins فى كينسل بإيرلندا، والذى يخلق "برنامج تنفيذى لخفض الطاقة" للمدن، وللاستراتيجيات التى يتم بواسطتها خفض التأثير البيئي مع مرور الوقت. وأول نموذ تنفيذى للمدن الانتقالية هو. "المدينة الانتقالية توتنس" TTT (Transition Town Totnes) ، وبها عدد من المبادرات الجارية التى تتضمن تقوية الشبكة الغذائية المحلية، وإعادة تأهيل السكان المحليين فى فنون الطهى وزراعة الخضروات، وإيجاد مساحات أوسع للتحصيص. وتهدف المدينة لرفع مستواها بأن تصبح "عاصمة شجرة الجوز فى بريطانيا" (Nut Tree Capital)؛ وذلك بزراعة تنويعات عريضة من أشجار الجوز واللوز والبندق القابلة للأكل فى الشوارع. ومثل حركة المدينة البطيئة (Cittaslow)، فإن المدن الانتقالية هى برنامج متفائل يرى الحاجة إلى "التفكير على مستوى الكوكب والتنفيذ على المستوى المحلى"أمرا ايجابيا والفكرة وراء TTT هى ببساطة أن تستهلك المدينة طاقة أقل ومصادر أقل مما نستهلكه الآن، ويستطيع ذلك بتخطيط سليم وتصميم مضبوط أن يجعلها أكثر مرونة وأغزر وفرة ومتعة عن الحاضر.[٧٤]

ومن يدرى كيف سيشكل الغذاء المدن فى المستقبل؟ وحيث إن المزيد منا يقوم بالتسوق عن طريق الإنترنت، فربما ستصبح الأسواق الكبرى خارج المدن زائدة عن الحاجة، وستتحول إلى محاور غذائية محلية لتقوم بإرسال طعامنا إلينا بواسطة عربات كهربية صغيرة، كما تعودت أن تفعل عوامات اللبن.[٧٥] وربما تحل خزائن مغلقة ومبردة محل محلات الطعام المحلية، حيث يمكننا الذهاب لأخذ غذائنا الذى سبق أن طلبناه

على شكل طرود أو رزم فى طريق عودتنا إلى المنزل، وقد تكون مثل هذه المنظومات طريقة فعالة لتوصيل غذائنا، لكنها ستجعل الحياة فى شوارعنا بلا روح.

أما كيف سيشكل الغذاء حياتنا فى المستقبل فأمر مرجعه إلينا. فمهما كنا، وأينما كنا نعيش، فإننا نستطيع إجراء اختيارات قد تجعل مع بعضها الأمور تختلف اختلافا جمعيا مهولاً. فقد نختار أن نتناول طعامنا بطريقة أخلاقية، وأن نحمى الريف عن طريق "تناول المشهد"، وأن نطالب بالشفافية فى السلسلة الغذائية، وأن نتناول لحوما وسمكا أقل، وأن ندفع أكثر من أجلها إذا فعلنا، وأن ندعم المزارع المحلية من خلال صناديق وخطط لتسويق المزارع، أو من خلال الزراعة المدعومة من المجتمع.[٧٦] وأن نشترى من محل الغذاء المحلى إذا كنا محظوظين وما زال لدينا مثل هذه المحلات، وأن نتحدث إلى صاحب المحل حول الغذاء، ليعرف أننا مهتمون، وأن نطالب من محل البقالة أو السوبر ماركت الذى نشترى منه الغذاء، أن يرتب الغذاء حسب المصدر بشكل أخلاقى نيابة عنا، وأن نصبح سياسيين فيما يتعلق بالغذاء، وأن نطالب بتدخل حكومى، وأن نتعلم كيف نقرأ البطاقات على الغذاء، وان نطهى أكثر، وأن ندعو أصدقاءنا على الغذاء، وأن نجعلهم يدعوننا، وأن نتناول طعامنا مع أولادنا، وأن نشترى لهم مقلاة أطفال فى عيد الميلاد، وأن نعلمهم كيف يطهون وأن نستمتع أكثر بالطعام، وأن نحفر الحديقة الخلفية، ونبدأ خلط السماد الطبيعى بأوراق الشجر.

قد تبدو تلك الأشياء عادية تافهة، لكنها ليست كذلك، فالغذاء هو كل ما يتعلق بالشبكة؛ أشياء عندما ترتبط ببعضها تعطى ناتجًا أكبر من مجرد مجموع أجزائها. وسواء أبدينا اهتماما بالغذاء أم لم نفعل ذلك، فإن تبعات طريقة تناول طعامنا موجودة حولنا فى كل مكان. ومنظومة الغذاء العالمية شبكة نتشارك فيها جميعا. فإذا لم تعجبنا الطريقة التى تعمل بها، أو العالم الذى توجده، فإن الأمر مرده إلينا لنغيره.

الإنسان والذُّرة- يعود كل شىء إلى ذلك. الزراعة والحضارة، المدينة والريف، الجنة والجحيم: كان الغذاء دائما يشكل حياتنا، وسيظل يفعل ذلك. والميراث الذى سنتركه لمن سيرث الأرض سيتحدد بالطريقة التى نأكل بها الآن- ويرقد مستقبلهم فى سكاكيننا وشوكاتنا وأصابعنا.

هوامش الفصل السابع

(١) بالمقارنة، فإن تطويرات المنازل الجديدة فى بريطانيا بين ١٩٩٧و ٢٠٠١ كانت تبنى بمتوسط ٢٥ شخصا على الهكتار فقط

(٢) من مقابلة مع المؤلفة فى أغسطس ٢٠٠٧

(٣) Ibid.

(٤) تم إدخال مفهوم التأثير البيئى بواسطة عالم البيئة الكندى وليم ريس فى ١٩٩٢ . وعلى الرغم من أن طريقة القياس موضع جدل، إلا أنها تظل وسيلة مفيدة لتقدير ووصف الأثر الذى يحدثه أسلوب حياتنا على الكوكب

(٥) Living Planet Report, World Wildlife Fund, 2006, p.3.

(٦) European Commission, Environmental Impact of Products (EIPRO), May 2006, p. 17.

(٧) Jonathan Watts, ?nvisible City", The Guardian, 15 March 2006.

(٨) حجم ألبرت هول تقريبا ١٢٠٠٠٠ متر مكعب، بينما حجم الطن من نفايات المدينة يصل إلى حوالى ١٠

(٩) Arup, Dongtan Eco-City, Shanghai, Presentation to PIA National Congress, Perth, Australia, May 2007.

(١٠) Thomas More, Utopia (1516), trans. Paul Turner, Penguin, 2003, p.53.

(١١) Ibid., p. 73.

(١٢) Aristotle, The Politics ed. Stephen Everson, Cambridge University Press,1988 (Book 2, 1265a 14-16), p.30.

(١٣) Fred D. Miller Jr, Nature, Justis and Rights in Aristotle's Politics, Clarendon Press, 1995, p. 349.

(١٤) St Benedict, Rule,Chapter 48, quoted in Wolfgang Braunfels, Monasteries of Western Europe, Thames and Hudson, 1972, p. 233

(١٥) Ibid., p.42.

(١٦) Gerrard Winstanley, et al., The True Levellers Standard Advanced, or, The State of Community opened and Presented to the Sons of men, London, 1649, p.6 (British Library Facsimile E.552.5).

(١٧) Niall Ferguson, Empire: How Britain Made the Modern World, Allen Lane, 2003, p. 69.

(١٨) Ibid.

(١٩) Frank and Fritzie Manuel, Utopian Thought in the Western World, Harvard University Press,1979, p. 679.

(٢٠) انظر Colin Rowe, Collage City, MIT Press, 1979, p.15.

(٢١) كان الحل العبقرى لجمع النفايات هو تنظيم الأطفال (الذين هم بالطبيعة منجذبين تجاه القاذورات) فى مجموعات وجعلهم يتنافسون. انظر Joseph Rykwert, The Seduction of Place: the History and Future of the City, Oxford University Press, 2000, pp.63-4.

(٢٢) 22- Karl Marx and Friedrich Engels, The Communist Manifesto (1848), trans. Samuel Moore, Penguin Classics, 2002, p. 255.

(٢٣) مقتبس فى David Harvey, Spaces of Hope, Edinburgh University Press, 2000, p.30.

(٢٤) Marx and Engels, op. cit., p.223.

(٢٥) Ibid., p.244.

(٢٦) William Morris, News from Nowhere and Other Writings, ed. Clive Wilmer, Penguin Classics, 1993, pp.61 and 77.

(٢٧) Ibid., pp. 61 and 122.

(٢٨) كان هوارد ذا خبرة مباشرة بالقرار الأمريكى لسنة ١٨٦٢ الذى يسمح لأى شخص أن يحدد ويتملك ١٦٠ فدانا من الأرض الزراعية مجانا، بشرط بناء منزل عليها وإثبات قدرته على زراعتها بنجاح لمدة خمس سنوات

(٢٩) عرّفها بنفسه على أنها زحام أكثر من اللازم وغير صحى فى المدن، وعجز فى الخدمات والفرص فى الريف

(٣٠) Ebenezer Howard, Garden Cities of To-Morrow (1902), MIT Press Paperback edition, 1965, pp.60-2.

(٣١) Ibid., p.51.

(٣٢) أرقام الكثافة محولة من Lewis Mumford, The Garden City Idea and Modern Planning, in ibid., p.12.

(٣٣) Howard, op. cit., p.142.

(٣٤) انظر Peter Hall, Cities of Tomorrow, Blackwell, 2002, pp. 97-101.

(٣٥) انظر Le Corbusier, The City of Tomorrow and its Planning (Urbanisme, 1922), trans. Frederick Etchells, Dover Publications, New York, 1987.

(٣٦) Le Corbusier, Oeuveres Completes I, p.118.

(٣٧) Franl Lloyd Wright, The Living City, Horizon Press, New York, 1958, pp. 25 and 20.

(٣٨) "أوسونيا" Usonia كان الاسم الذى أطلقه صمويل بتلر على أمريكا الشمالية

(٣٩) Wright, op. cit., p.62.

(٤٠) Ibid., p.60.

(٤١) Ibid., pp. 129-31.

(٤٢) Ibid., pp. 118-19.

(٤٣) Atmos فى الإغريقية القديمة تعنى بخار، و Sitos طعام، وSphaira كرة

(٤٤) http://www.countryside.gov.uk/LAR/archive/ETV/index.asp

(٤٥) اخترع الأستراليان بيل موليسون ودافيد هولجرين المصطلح permaculture من permanent + agriculture أى دائم + زراعة، وقد حددا وجهة نظرهما حول الزراعة المستدامة صديقة البيئة فى كتابهما permaculture سنة ١٩٧٨

(٤٦) انظر Collin Tudge, So Shall We Reap, Allen Lane, 2003, pp.345-51.

(٤٧) انظر Christopher Alexander, A City is Not a Tree, Architectural Forum, vol. 122, No.1, April 1965.

(٤٨) La Via Campesina website, http://www.viacampesina.org

(٤٩) John Stuart Mill, On Liberty, John W. Parker and Son, London, 1859, p.22.

(٥٠) File on Four, BBC Radio, 13 March 2007.

(٥١) Eglus are made by a firm called Omlet: http://www.omlet.co.uk

(٥٢) "Hens rule the roost in suburbia", The Sunday Times, 5 April 2007.

(٥٣) David Crouch and Colin Ward, The Allotment: Its Landscape and Culture, Faber and Faber, 1988, p. 76.

(٥٤) Raymond J. Struykand Karen Angelici, The Russian Dacha Phenomenon, Housing Studies,Vol.II, Issue 2, April 1966, pp.233-50.

(٥٥) Oleg Moldakov, Support for Urban Agriculture Needs Integration in St Petersburg, RUAF, مراكز المصادر حول الزراعة الحضرية وتأمين الطعام http://www.ruaf.org/node/174

(٥٦) فى موقف كوميدى أذاعته BBC فى سبعينيات القرن العشرين والذى فيه تم التشهير بعائلة من سكان الضواحى، جودز، مع جيرانهم لأنهم حفروا الحديقة وحولوها إلى مزرعة.

(٥٧) انظر Jorge Pena Diaz and Phil Harris, ?rban Agriculture in Havana, Opportunities for the Future", in Andre Viljoen (ed.), CPULs, Continious Productive Urban Landscape, Architectural Press, 2005, p.137.

(٥٨) Sinan Koont, "Food Security in Cuba", Monthly Review, vol.55, no.8, January 2004, http://www.monthlyreview.org/0104koont.hm

(٥٩) Viljoen, op. cit., p.11.

(٦٠) http://www.verticalfarm.com

(٦١) Ibid.

(٦٢) بناء على تعداد سكان يصل إلى عشرة ملايين وفقا لأرقام ديسبومير، وهى تتوافق مع أعداد المزارع الرئيسية التى تحتاجها عملية تغذية المدن

(٦٣) http://www.verticalfarm.com

(٦٤) http://www.mvrdv.nl/_v2/projects/181_pigcity/index.html

(٦٥) Patrick Geddes, The Valley Plan of Civilization, The Survey, 54, pp. 40-4, quoted in Hall, op. cit., p.149.

(٦٦) Patrick Geddes, Cities in Evolution (1915), Routledge, 1997,p. 96.

(٦٧) Richard Rogers, Cities for a Small Planet, Faber and Faber, 1997, pp. 32-3.

(٦٨) نحو البعث الحضرى:بتقرير عن قوة المهمة الحضرية، لورد روجر من ريفر سايد، قسم البيئة والنقل والمنطقة سنة ١٩٩٩

(٦٩) Susan Emmet, "A new property map of England", The Times,. 22 June 2007.

(٧٠) Carlo Petrini, Slow Food: The Case for Taste, Columbia University Press, 2001, p.10.

(٧١) Cittaslow Manifesto, http://www.cittaslow.net

(٧٢) Ibid.

(٧٣) Bradford City Council website.

(٧٤) http://transitiontowns.org/Totnes/

(٧٥) من السخرية أن اللبن يطفو، وبالتسليم بالعمل فى احتكار رأسى، فقد سلم فعلا وأحد الأغذية الأكثر صداقة للبيئة بنظام التوزيع حتى هذه اللحظة

(٧٦) الزراعة المدعومة من المجتمع حركة تنمو فى كل من الولايات المتحدة والمملكة المتحدة، حيث يساهم سكان المدينة فى المزارع المحلية، مؤمنين لأنفسهم سوقا، حتى أنهم فى بعض الحالات يساعدون الفلاح بالعمل فى أرضه.

بيبليوجرافيا

ملحوظة حول المصادر

تعتمد الكتب عريضة المجال مثل كتاب "المدينة الجائعة" بالضرورة على أبحاث وأفكار آخرين. وحيث إنه ليس دائما من الممكن إعطاءهم جميعا حقهم العادل فى متن الكتاب، فقد أوردت فيما يلى الأعمال المحورية التى ساعدتنى وألهمتنى خلال كتابة هذا الكتاب.

وقد شكل كتاب "ثقافة الغذاء" لماسيمو مونتانارى أسس فهمى لثقافة الغذاء الأوربى، بينما ساعدنى كتاب "الحضارة والرأسمالية فى الفترة من القرن ١٥ إلى القرن ١٨" لفرناند برودل على فهم حياة هذه الثقافة المادية. وكتاب "الإنسان والعالم الطبيعى" لكيث توماس هو تحليل متعمق للمواقف تجاه الطبيعة فى إنجلترا الحديثة مبكرا؛ وكتاب "المشهد والذاكرة" لسيمون شاما هو استكشاف نافذ للعلاقة بين الإنسان والحياة البرية. وكتاب جورج دود سنة ١٨٥٦ "غذاء لندن" هو كتاب مسحى عن توريد الغذاء للعاصمة الفكتورية؛ وكتاب "إمدادات باريس" لستيفن كابلان هو مسح شامل مشابه لذلك، لتوريد الحبوب لفرنسا فى القرن الثامن عشر. ويُبنى تحليلى لصناعة الغذاء فى بريطانيا الحديثة على أعمال كثير من الصحفيين المهتمين بالغذاء، ومن أهمهم جوانا بليثمان وفليسيتى لورنس، كما يقوم كذلك على الدراسات الرائدة التى قام بها كل من ساستين، ومؤسسة الاقتصاديات الجديدة، وتيم لانج من وحدة سياسة الغذاء فى جامعة المدينة. وإذا رغب أى إنسان فى فهم جذور ثقافة الغذاء الأمريكى الحديث من الضرورى أن يقرأ كتاب "تناقض الوفرة" لهارفى ليفنشتاين، بينما لكتاب "كل سلوكيات الغذاء" لستيفن منيل نفس الأهمية فى موضوع الطهى الفرنسى

والإنجليزى. وكتاب "تقاليد الوجبة الرئيسية" لمارجريت فيسر هو مقدمة مثالية لموضوع آداب المائدة، بينما كتاب "الأكل خارج البيت فى لندن" المنشور بواسطة متحف لندن: ٥٠٠ عام من الأكل فى العاصمة وهو حقائق تفصيلية كاملة عن أماكن تناول الطعام التاريخية فى العاصمة. وكتاب "ابتكار المطعم" لريبيكا سبانج دراسة متعمقة لنشأة عملية تناول الغذاء فى المطعم بباريس، وكتاب "التاريخ الإجتماعى للإسكان" لجون بيرنت له نفس النظرة الثاقية للكتاب السابق فيما يتعلق بمسح العادات المنزلية فى بريطانيا فى القرنين التاسع عشر والعشرين. ويقدم كتاب دونالد ريد "مجارى باريس ورجالها" نقدا أصليا للمواقف الثقافية تجاه نفايات مدينة القرن التاسع عشر، وكتاب بيتر هول "مدن الغد" تحليل متعمق للتخطيط الحضرى فى القرن العشرين. أما رؤيتى للمستقبل المحتمل للزراعة الأخلاقية فإننى أدين بها لكل من كتاب "أجرى - كالشر Agri - Culture لجولز بريتى وكتاب "هكذا سنحصد So Shall We Reap لكولن تادج، وكذلك للأعمال الداعمة لجمعية التربة وحركة الغذاء البطىء.

شكر وعرفان

لكل فكرة مصادرها؛ ولكل كتاب ناصحوه المخلصون. وإننى أدين بالكثير لكل من داليبوت فيسلى وبيتر كارل اللذين كان تدريسهما الملهم بقسم العمارة بكمبريدج قد فتح عينى (مع عدد آخر لا يحصى) على الآفاق الحقيقية لفرعنا من المعرفة. وكان احتفاظى بصداقتهما ودعمهما المستمر أثناء كتابتى "للمدينة الجائعة" مصدر سعادة كبيرة. وآمل ألا يغضبا لقولى أننى أعتبرهما الآباء الروحيين الفكريين لى. وأدين بكل الشكر لدافيد باس وروان مور لحثهما لى وإقناعى بمقدرتى على تأليف الكتاب. وكانت نصائح روان وتشجيعه المبكر فوق كل تقدير، بينما كان دافيد هو المحرك والناقد الرئيسى طوال مرحلة التاليف. وما كان لى أن أطمح فى ناصحين مخلصين أفضل منهما عند تناولى أول كتاب لى، حيث يتخلل فكرهما وبلاغتهما كل صفحات الكتاب. وأنا مدينة بالكثير أيضًا لويندى بولان التى دعتنى لإلقاء أول سلسلة من محاضراتى عن "ألغذاء والمدينة" فى قسم العمارة بكمبريدج. وكانت دفعة الثقة والدعم المستمر منها يعنيان الكثير لى.

وكانت عملية البحث عن وكيل أدبى صعبة للغاية، وهكذا فعندما استجاب جونى بيج من كورتيس براون لعرضى "بنعم مدوية!"، كانت لحظة من أسعد لحظات حياتى. وإننى ممتنة جدا لحماس جونى غير المحدود، وملازمته لى طوال العملية الشاقة للبحث عن ناشر له نفس الرؤية. وقد انتهى بحثنا عندما تقبلتنى دار تشاتو & ويندسن وأنا ممتنة بشكل هائل لآليسون صمويل وناشرتى بوبى هامبسون لمقامرتها مع كاتب لأول مرة فى موضوع غير مألوف. وأود أن أشكر بوبى خاصة على كل حماسها وتشجيعها ولصبرها فى التعامل معى والعمل الدؤوب دون شكوى. ولا يمكن أن يطمع المرء فى ناشر أفضل.

دار الجدل حول "المدينة الجائعة" على مدى عديد من السنوات، وخلال عدد لا يحصى من المحادثات. وأتجه بشكرى العميق إلى كل هؤلاء الذين أعطوا من وقتهم وطاقاتهم بلا أنانية لقراءة مسودة متن الكتاب وتزويدى بتعليقاتهم: تشاريس أماند، وماثيو باراك، ودافيد باس، وكريسيدا بيل، وكلير بنى، ونيك بولوك، ولولو تشايفرز، وكريس داو، ودومونيك دلوهى، ونيل جرانج، ونيك هورسلى، وريتشارد نايتنجيل، وروبرت كنيت، وجورجيا لو، ورومان مور، وجيرمى أو سوليفان، وستيفان سكلوباخ، وستانلى ستيل، وماكس ستيور، وداليبور فيسيلى، وستيفن ويذرفورد. والشكر العميق كذلك إلى هؤلاء الذين قدمت مجادلاتهم ومشاركاتهم الكثير فى تشكيل الكتاب: كارى آش، وبيتر كارل، وسام كوزر، وليز داولر، وجيمس فيشر، وجين فيشر-هانت، وسيمون فوجيوارا، ومارك هيويت، وستيفن هانت، وأليكس ليرد، وتيم لانج، وهيلين مالينسون، ومايكل مالينسون، وأنا مسنتون، وجوليت أودجارز، وآرثر بوتس-داوسون، وبولى راسل، وروبرت ساكولا، ودافيد ساور، وليز ستريتش، وسيمون تاكر، وبريان فيرميولين، ونيك ورنر، ودافيد ويلينك، وروجر زوجولوفيتش. ومع أن روجر قد جاء فى نهاية القائمة إلا أنه الأول؛ حيث إنه خلال محادثة معه أخذت فكرة "المدينة الجائعة" شكلها الأول. وبالإضافة إلى ذلك أود أن أشكر كل اللذين قدموا بسخاء نظرتهم الثاقبة وخبرتهم المهنية، وأخص بالذكر بيتر كلارك من مزرعة كنجكاب الذى منحنى ساعات كثيرة من وقته ليقتسم معى معرفته الشاملة عن الزراعة وصناعة الغذاء. وكثير من الشكر كذلك إلى زينات أنجارى، وبن رينولدز فى ساستين، وإلى كيث وليز بنيت من مزرعة ستوكينجز، وتشاريل كوهين من أسواق مزارعى لندن، وسيمون كروفتون من سوق بورو، وفريد دنكان من مجموعة جرامبيان للغذاء الريفى، وميك إيفانز وستيف كراوفورد من شركة أغذية ووكرز ميدشاير، ونيل جرانج، وآليخاندرو جوتييرز، وكيفين هاند من شركة أغذية بنين، وكلير بريتشارد من وكالة جرينيتش التعاونية للتنمية.

كانت واحدة من أكثر المزيا السارة غير المتوقعة لكتابة "المدينة الجائعة" هى اكتساب عديد من الأصدقاء خلال مرحلة الكتابة: منهم عدد كبير من خلال كلير هارتن،

والتى كان مشروعها المتفتح "ديرت كافى" عبارة عن جمعية مائدة للعصر الحديث. كانت اجتماعاتها تستضيفها باتريشيا مايكلسون وسارة بلنى بسخاء فى "لا فروماجيرى" فى ماريلبون (محل الجبن السياسى الوحيد بلندن)، والتى قدمت ساحة رائعة للنقاش والمشاركة فى الوقت الذى بدأت فيه أتحسس خطواتى الأولى فى عالم الغذاء. وشكرى العميق لكل هؤلاء على كرمهم ودعمهم. والشكر الخاص أيضًا لنيك هورسلى وكارين جلبرت وسوزان وجوليان إلياس لدعوتهم لى لولائم العشاء الفخمة وسماحهم لى بأن أصف ذلك فى الكتاب. والشكر الخاص أيضًا لريتشارد نايتنجيل الذى تحملنى بتاريخى الوظيفى متعدد الأوجه لعدة سنوات، والذى كان دائما فى غاية الكرم فى صداقته ونصائحه. والشكر أيضًا لسيمون مونكمان وأليسا سشلانكر لاحتفاظهما بهذا العمل بأمانة، وإلى ماريون هيوستون على مساعدتها الإدارية، وإلى شقيقى العزيز بريان الذى أخرجنى عدة مرات من كابوس التقنية العالية، وأنقذ- بطريقة لا تنسى- أعمال أيام لا يمكن تكرارها من فقدانها بسبب عطل الكمبيوتر.

وإننى لشديدة الامتنان لمجلس الفنون الذى ساعدنى بمنحة طول وقت تفرغى لكتابة "المدينة الجائعة"، وللجمعية الملكية للأدب، ولمؤسسة جيرويد على جائزتها التى مُنحت لكتاب المدينة الجائعة سنة ٢٠٠٦عن الكتب الواقعية. والحصول على الاستحسان من قضاة أجلاء من أمثال هيلارى سبيرلينج وموريس فرهي ورونالد تشامبرز فى عهدى للكتابة مبكرا، كان دفعة هائلة.

وقد أثارتنى المساعدة والتشجيع الدائم الذى حصلت عليهما خلال مسيرة هذا الكتاب (بما فى ذلك من هؤلاء الذين لم يذكروا هنا) أكثر مما أستطيع التعبير عنه. لكن هناك شخص واحد لا بد من الإشارة إليه مرة أخرى. فالدعم الذى لا يكل من دافيد باس وبصيرته وحكمته ودعاباته وصحبته قد جعلت كتابة "المدينة الجائعة" وكأنه جهد مشترك أكثر من أن يكون عملا منفردا. أشكرك يا دافيد باس من أعماق قلبى - فإننى حقيقة لا أستطيع التفكير فى كيفية الانتهاء من هذا الكتاب بدونك.

مسرد لبعض الكلمات والمصطلحات

(A)

مجزر، سلخانة	Abattoir
رئيس دير رهبان	Abbot
انحراف، شذوذ	Aberration
إلغاء، إبطال	Abolition
عفة	Abstinence
إضافة، مزيد	Accession
قول مأثور	Adage
غش	Adulteration
علم الجمال، وصف الجمال	Aesthetics
ثراء، غنى	Affluent
بعيد	Afield
شفق	Afterglow
أعمال زراعية	Agribusiness
مثير للمخاوف	Alarmist

Alien	أجنبى، دخيل
Allegiances	ولاءات، إخلاص
Alleyways	أزقة
Allotment	تحصيص (توزيع حصص)
Allure	إغراء، فتنة
Allusion	تلميح، إشارة
Alumni	خريجون
Ambivalent	متناقض
Anonymity	الغفلية
Antarctic circle	الدائرة القطبية الجنوبية
Antidote	ترياق
Antithesis	منافق
Antithetical	متناقض
Appliances	أجهزة
Apportioned	مقسم، مجزء
Apron	مئزر، مريلة
Aquifers	طبقة صخرية حاملة للماء
Arable	صالح للزراعة
Arcadia	أركاديا، منطقة جبلية باليونان، شهرتها أنها موئل للرعاة
Archaic	قديم

Arctic circle	الدائرة القطبية الشمالية
Arduous	شاق، مجهد
Arguably	قابلية الجدل
Artichokes	خرشوف
Artisan	حرفى ماهر
Artisanal	حرفى
Augment	ازدياد، كبر
Auspicious	مبشر
Austi rity	تقشف
Autonomous	مستقل ذاتيا
Avidity	طمع، شره
Awning	مظلة، تندة

(B)

Backer	نصير، مناصر
Baize	نسيج أخضر لطاولة البلياردو
Balustrade	درابزين
Barbarously	بهمجية
Barristers	محامون أمام المحاكم العليا
Bastion	منطقة مخصصة، معقل

Baton	عصا الماريشالية، عصا المايسترو
Beast	بهيمة، حيوان
Beefy	سمين
Beholder	المشاهد، الملاحظ
Benchmark	علامة تتخذ نقطة مرجعية
Biathlon	سباق مكون من رياضتين
Biofuel	وقود حيوى
Blandness	لطف، رقة
Blasphemy	تجديف، كفر
Boar	خنزير ذكر
BOGOF (buy one get one free)	اشتر واحدة واحصل على الأخرى مجانا
Bonds	قيود
Bone	نزع العظام
Bouillon	حساء، مرق اللحم غير المركز
Bounty	كرم، سخاء
Bravura	لحن بارع
Breaches	مخالفات
Brimmed	مترع
Brimming	حافة، حرف
Briton	بريطانى

Broth	مرق، حساء
Brute	بهيمى، وحشى
Bucolic	ريفى، رعوى
Bustle	صاخب، ناشط

(C)

Cabbage	كرنب
Camaraderie	صداقة حميمة
Cannibalization	أكل لحم البشر
Capacious	رحب، واسع، فسيح
Carbon credit	رصيد كربون دائن
Caretaker	ناظر أو وكيل
Carnivorism	أكل اللحم
Cartel	اتفاق مكتوب بين دولتين
Caterer	متعهد تقديم الطعام
Cauldron	غلاية، مرجل
Caustic	كاو
Celebrity	شهرة
Charitable	محسن، خيِّر
Chipolatas	نوع من السجق الفرنسى

Choking	خانق
Chopped	مفروم
Chore	عمل يومى روتينى
Chronic	مزمن
Chronicler	مؤرخ أحداث
Chunk	قطعة
Chutney	صلصة من ثمار وأعشاب وتوابل
Circuitous	غير مباشر
City-state	دولة - مدينة
Clapboard	لوح خشبى طويل
Cloister	رواق حول الكنيسة (الدير)
Clout	نفوذ
Clover	برسيم
Cluttered	مكوم، متراكم
Commodity	بضاعة، سلعة
Companionable	أنيس
Complacency	رضا ذاتى
Composting	خلط مع ورق الشجر
Concentric	متحد المركز
Concerted	متضافر

Concoction	إعداد
Conflating	دمج
Connivance	تستر (على جريمة)، تغاضى
Consensus	إجماع فى الرأى
Consolation	تعزية، سلوى
Consolidation	تماسك
Consortium	اتحاد مالى
Conspicuous	واضح
Conspiracies	مؤامرات
Constrains	قيود
Context	سياق
Conurbation	مجاورة
Conurpation	خضوع، استسلام
Conveyance	وثيقة نقل ملكية
Convoluted	ملفوف، ملتف
Cornmongers	بائعو الذرة
Cornucopia	وفرة
Cosy	دافئ، مريح
County	الكونتية، إقليم خاضع لسلطة الكونت
Courteous	كيِّس، لطيف

Courtier	رجل من الحاشية
Covenants	مواثيق
Cranky	معتوه، مخبول، متوتر
Crater	فوهة بركان
Craving	رغبة ملحة، توق شديد
Credentials	أوراق اعتماد
Crux	مشكلة محيرة
Curse	لعنة
Cutlery	سكاكين الأكل

(D)

Dairy	منتجات ألبان
Daunting	شاق
Decrepit	عاجز، آيل للسقوط
Decrepitude	عجز، ضعف، تداعى
Demolitions	تدمير بالقنابل
Deportment	وقار
Despair	يائس
Devastation	تدمير، تخريب
Devils-on-horseback	وجبة غربية من بلح محشو بالجبن وملفوف بلحم خنزير

Diet fads	ولع (هوس) بالحمية الغذائية
Dignity	كرامة
Dilemmas	مآزق، معضلات
Discombobulating	مزعج
Disparagement	استخفاف
Ditto	الشيء نفسه
Divinity	ألوهية
Dodgy	مراوغ، محتال
Draconian	وحشي، شديد القسوة
Dreaded	مرعب، مرهب
Drover	تاجر ماشية
Drudgeny	كدح، كد
Dweller	قاطن
Dwellings	مساكن
Dysfunctional	مختل وظيفيا

(E)

Eatery	مكان عام للأكل
Edible	صالح للأكل
Edict	مرسوم

Eloquent	فصيح، بليغ
Emancipation	تحرير، عتق
Embankment	ساتر، جسر
Embodiment	تجسيد
Embossment	نتؤات
Emporium	متجر ضخم
Endemic	وباء متوطن
Entrees	مقبلات
Ephemeral	عابر، سريع الزوال
Epiphany	عيد الغطاس
Eponymous	المدعو
Equably	برزانة، باعتدال
Equitable	عادل، منصف
Erosion	تعرية
Euphoric	ابتهاج
Exemplary	نموذجي، يقتدى به
Expansionist	توسعي
Expedients	مناسب، ملائم
Exterminate	يبيد

(F)

Fable	أسطورة، خرافة
Fake	دجل، زيف
Famine	مجاعة
Fare share	اقتسام الطعام
Fascination	سحر، فتنة
Feminism	نظرية المساواة بين الجنسين
Festive	بهجة
Filth and muck	قذارة ووساخة
Filthy	قذر
Fin de siècle	نهاية القرن
Firstborn	أول العنقود
Flamboyant	متوهج
Flurry	اضطراب، اهتياج
Fodder	علف
Foldaway table	منضدة تطوى
Foliage	أوراق الشجر
Fondness	ولع
Food miles	أميال الغذاء (المسافات التى يقطعها)
Food-obsessed	مهووس بالأكل

Foody	محب للأكل
For better or worse	للأفضل أو الأسوأ
Forefeiture	خسران، فقدان
Forlorn	بائس، محروم، مهجور
Forum	منتدى
Fragrance	شذى، عبير
Frailty	سهل الكسر
Franchise	امتياز (حق)
Frenetic	محموم
Frescoes	رسوم جدارية، رسوم جصية
Frivolous	طائش، عابث، تافه
Funeral kit	طقم جنائزى

(G)

Gabled house	بيت له جمالون
Galley	سفينة شراعية كبيرة بمجاديف
Gamut	سلسلة كاملة، سلم النغم
Gargantuan	ضخم، هائل
Gas-guzzling	إسراف فى الشراب
Gastronomic	ذواقة للطعام

Gastronomy	فن الأكل
Genesis	سفر التكوين
Genocide	الإبادة الجماعية
Genteel	أنيق، أرستقراطي
Gentry	النبلاء
Geopolitics	حكم السياسة الطبيعية
Germination	تنبيت
Gilt	مطلى بالذهب
Gimmick	خدعة
Gluttony	نهم، شره
Goddess	معبودة، إلهة
Gothic	قوطى
Gourmandism	حب الأكل
Gourmet	خبير فى الأكل
Grace	نعمة
Grammar of food	قواعد الغذاء
Grandeur	عظمة
Grated	مبشور
Greedy	جشع
Grime	سخام، وسخ

Grotesque	بشـع
Grub	نبش
Guano	سماد طبيـعى من الطيور أو الأسماك
Guru	المعلم الروحى فى الهندوسـية
Gut	إخراج الأحشاء

(H)

Haggadah	هجًادة - صلاة يهودية فى عيد الفصح
Hammock	أرجوحة
Hangover	أثر من الماضى
Haulage	التنقل بالعربات
Hawker	بائع متـجول
Hedgerow	سياج من الشـجيرات
Hefty	جبـار، قـوى، ثقـيل
Heinous	نكراء
Herdsmen	رعاة القطيع
Heritage	تراث
Heyday	أوج، ذروة
Hideous	بشـع، شـنيع، شـائن
Hierarchy	تسلسل هـرمى، ترتيب

Hinterlands	منطقة خلفية
Hoarding	تخـزين
Hogs	خنازير
Holy grail	الكأس المقدسة
Hoof	حـافر
Hoppers	أوعية قُمعية
Hordes	قبائل، جماعات
Horseradish	فجل
Horticultural enterprise	مشـاريع البسـتنة
Households	أهل البيت، الأسرة
Hubbub	هرج ومرج، صـخب وضـجيج
Hunter-gatherer	صـياد جـامـع ثمار
Husbandman	مُزارع، خبير فى فن الزراعة
Hyperbole	غلو

(I)

Iconic	أيقونى
Idion	منعزل، منفصل
Idiosyncratic	شديد الحساسية
Idyll	أنشـودة

Iffy	مشروط، مشكوك فيه
Immaculate	نقى، طاهر
Imperative	أمر ضرورى
Imperfections	نقائص وعيوب
Impertinent	وقح
Impunity	حَصانة، إفلات من عقوبة
Incineration	حرق
Incinerator	موقد لحرق القمامة
Inconcequential	غير هام، غير منطقى
Incorporation	دمج، اندماج، تأسيس
Indigenous	أهلى، بلدى، فطرى
Indignation	سخط، نقمة
Indomitable	لا يقهر ولا يغلب
Inedible	غير صالح للأكل
Inexhaustible	غير قابل للنفاذ
Inexorable	عنيد
Inexorably	بعناد، بتصلب
Inextricably	لا سبيل للخلاص منه
Ingenious	مبدع، خلاَّق
Ingenuity	إبداع، براعة

Inheritors	ورثة
Iniquities	مظالم، خطايا
Innate	فطرى
Innovation	تجديد وابتكار
Inordinate	مفرط، جامح
Insalubrious	غير صحى
Instinct	غريزة
Intact	سليم، بكر
Interactive	تفاعلية
Intolerable	لا يطاق، غير محتمل
Introvert	أنطوائى على الذات
Invidious	حسود، مثير للاستياء
Irksome	مزعج، مضجر
Irremediably	عضال

(J)

Juxtaposition	تجاوز

(K)

Kennel	وجار الكلب
Kitchen range	موقد المطبخ

Kumquat	برتقال ذهبى

(L)

Labyrinthine muddk	تخبُّط متناه
Laced	مضاف إليه نكهة
Lamprey	سـمك الجلكى
Lance	رمح، مشرط
Landfill	مـقلب زبالة
Lard	دهن، شحم
Layouts	تصميم، تخطيط
Leeks	كُرَّات
Legacy	ميراث
Legislation	تشريع، سن قوانين
Legumes	بقول
Leisure	خالى، وقت فراغ
Leveler	داع (مؤيد) للمساواة
Liberte, egalite, fraternite	حرية، مساواة، أخوة
Livestock	المال الحى (مواشى ودواجن ودواب)
Loathsomely	بشكل مقرف (بقرف)
Lofts	الأدوار العليا

Lofty	بارز، شامخ
Lowan	هادئ، ساكن
Lowest - common - dominator	القاسم المشترك البسيط (الأصغر)
Lucrative	مربح، مُكسب، رابح
Lurk	رصد
Luscious	زكى الرائحة
Lust	شهوة

(M)

Macabe	مواتى، مروع
Mainstay	دعامة أساسية
Malnutrition	سوء تغذية
Mandatory	إلزامى، إجبارى
Manure	سماد طبيعى
Maritime	بحرى، ملاحى
Marjoram	مردقوش (عترة)
Masquerading	تَنَكُّر
Master treasurer	أمين الصندوق
Megalomania	جنون العظمة
Melba	شرائح خبز محمص

Mentor	مستشار
Mercantile	تجارى
Mesopotamia	بلاد ما بين النهرين (العراق)
Metropolis	حاضرة، مدينة كبرى
Mind boggling	مثير
Mindset	عقلية
Minnow	نوع من سمك أوربى
Misanthropic	مبغض للبشر
Misdemeanours	جرائم، مخالفات
Momentous	خطير، هام جدا
Monastery	دير
Monasticism	رهبنة، رهبانية
Mongrel	هجين
Monolithic	موَحَّد
Moor	أرض سبخة مكسوة بنبات الخلنج
Morass	مستنقع، أرض سبخة
Morsel	لقمة، كِسرة، مقدار صغير
Mortal	قاتل، مميت
Motto	شعار
Mourning	حِداد

Multiplicity	تعددية
Mundane	عادى، دنيوى
Myriad	عدد لا حصر له

(N)

Nascent	ناشئ، وليد
Navigable	صالح للملاحة
Neigh	صهيل
Nirvana	سعادة قصوى
Noisomeness	إيذاء، ضرر
Nosedive	هبوط
Nuisance	إزعاج
Nurturing	تنشئة
nutritionist	متخصص فى التغذية
Nutritive	غذائى - يتعلق بالغذاء

(O)

Oak	شجر البلوط
Obesity	سمنة مفرطة
Obfuscation	تعتيم، تشويش
Oblivion	نسيان

Obsession	استحواذ، تسلط
Obsolescence	زوال، هجر، إهمال
Occupants	شاغلون
Offal	فضلات الذبيحة
Olfactory	شم، عضو الشم
Oligopoly	احتكار القلة (من البائعين)
Ominously	بتشاؤم
Omnivores	أكلة كل شيء
Openness	انفتاح
Oppression	ظلم، إضطهاد
Oppressors	مضطهدون
Oratory	فن الخطابة
Ordinances	مراسيم
Ornamental	زخرفي - للزينة
Ostensibly	ظاهري، مزعوم
Outlandish	غريب
Oxbow	السمبق (كمنعطف النهر)

(P)

Manifesto	إعلان

Pacon	تفعيلة من تفعيلات الشعر
Palate	حاسة التذوق
Panacea	الدواء الشافى من جميع الأمراض
Pandemic	فاشى للوباء
Paradigm	مثال مرشد
Parlance	حديث، لغة
Parlour	ردهة، قاعة
Parlour	صالون
Parody	محاكاة ساخرة
Parsley	بقدونس
Parvenue	محدث نعمة
Passions	مشاعر
Pastiche	معارضة أدبية
Pastio villatica	ريفية
Pathogens	مسببات الأمراض
Patronage	رعاية
Peasant	فلاح
Pedigree	نسب
Peelings	قشور
Perception	تصور

Perfection	كمال
Periphery	محيط (الدائرة)
Perstilence	وباء (خاصة الطاعون)
Persuasive	مقنع
Pertinent	وثيق الصلة بالموضوع
Pesach	عيد الفصح
Pestilence	وباء
Pheasant	الدراج
Philanthropist	إنسانى - خيِّر
Phrenology	دراسة الدماغ
Piglet	خنزير صغير
Pike	سمك الكركى
Pilgrim	حاج، سائح، رحالة
Pitchfork	مذراة
Pivotal	محورى، هام، بالغ الأهمية
Plagiarism	سرقة آراء، انتحال أفكار مؤلف آخر
Plague	إزعاج، قذارة
Plank	لوح خشبى ثقيل
Plausible	معقول، مقبول
Plea	دعوى قضائية

Plethora	وفرة الدم
Ploughman	عامل الحرث
Pluck	نتف
Polemical	مرائى
Poplar trees	شجر الجوز
Porenniel	خالد
Post - prandial siesta	بعد القيلولة
potent	قوى، فعال
Prairie	مراعى
Precinct	فِناء
Predation	سلب، نهب، افتراس
Predilection	ميل، ولع، إيثار
Predilection	ميل، ولع، نزوع
Preoccupation	سبق، استغراق، انهماك
Preposterousness	فحش
Prerogative	امتياز، حق مقصور على شخص
Privation	حرمان
Prodigious	ضخم، هائل، مذهل
Professional	مهنى
Profligacy	تهتك، خلاعة، تبذير وإسراف

Profound	عميق
Profusion	إسراف
Progeny	نسل
Promulgating	نشـر، إعـلان
Prosperity	نجاح، ازدهار
Prunes	قراصيا
Pulverizing	يسحق، يدمر
Punitive	عقوبى، قصاصى
Purveyor	مزود، ممون
Puzzlement	حيرة

(Q)

Quasi-	ظاهريا
Quibble	مراوغة، اعتراض
Quick - witted	حـاد الذهن
Quirky	ذو عادات غريبة

(R)

Rafter	رافــدة
Rampanr	وافر، غزير
Rancid	فاسـد، كريه المذاق

Raspberries	توت العليق
Reapers	الحصًادة، آلة الحصاد
Reducto ad absurdum	إثبات (برهان) غير مباشر
Redundancy	وفرة، غزارة، تكرار
Reefers	بواخر ثلاجات
Regenerative	تجديدى
Relentless	قاس، عديم الشفقة
Reluctant	مقاوم، معارض، ممانع
Repugnance	تعارض، كره، مقت
Residential	سكينة
Resurgence	انبعاث، ولادة جديدة
Retailer	تاجر تجزئة
Revelations	وحى، إلهام
Revelatory	وحييً، إلهامى
Revulsion	اشمئزاز
Rhetoric	علم البلاغة، فن الخطابة
rival	المنافس، الند، المزاحم
Rookeries	بيوت قذرة مزدحمة
Rooted	متجذر، راسخ
Rumble	دمدمة

Rural	ريفى
Ruse	خدعة، حيلة
Rustic	ريفى، بسيط، ساذج

(S)

Sacred	مكرس للعبادة
Salvation	خلاص من الخطيئة
Savoury	لذيذ
Saxifrage	كاسر الحجر
Schackles	قيود، عوائق
Scrap	خردة
Scrutiny	فحص
Scullery	حجرة غسل الأطباق
Sectarian	طائفى، متعصب
Secular	علمانى
Seismic	سيزمى، زلزالى
Selflessness	لا أنانية
Semolina	سميد
Sensual	حسًى، جسدى، شهوانى
Sequential	ناتج عن، تسلسلى

Serfdom	قنانة (عبودية الأرض)
Settler	مستوطن، مستعمر
Shebang	مسألة، قضية
Siblings	أشقاء
Sighs	تنهدات
Silos	صوامع
Sin qua non	شيء ضرورى، شيء لا بد منه
Singleton	مفرد
Skin	سلخ
Slacker	متهرب
Slag	خبث، بواقى صهر الفلزات
Slaughter	ذبح
Slaughter house	مذبح، سلخانة
Smorgasbord	مائدة الشطائر
Smouldering	مشتعلة
Snorting	تردد الصوت بدون كلام
Snout	خرطوم الخنزير
Sociability	مؤانسة، اختلاطية جماعية
Solitude	عزلة
Solstice	فرحة، مرح

Soubriquir	لقب – اسم مستعار
Soulless	عديم الحيوية
Sovereignty	سلطة عليا، سيطرة
Spatial	حيِّزى، مكانى
Speck	بقعة، لطخة
Spiritual home	الموطن الروحى
Splendor	رونق، إشراق
Spoils	غنائم
Spraw	انتشار بغير انتظام
Squeamishness	مفرط الحساسية، شديد الاحتشام
Stampede	متزعزع
Stature	منزلة رفيعة
Stead fastly	بثبات
Stench	رائحة نتنة
Stenographer	مختزل الكتابة
Sties	زرائب
Stove	موقد
Strains	سلالات
Strew	حساء
Stripped	متعرى، مجرد

Stroll	نزهة
Stunts	مقزم
Subliminal	صغير، لا يدرك
Subservient	تابع، ثانوى
Subsistence	بقاء، وجود
Substantial	كبير، جوهرى، أساسي
Subterfuge	حيلة، ذريعة
Subterranean	جوفية، تحت أرضية
Suburbia	ضواحى
Succinct	مقتضب، موجز
Succumbing	يخضع، يستسلم
Sugar beet	بنجر السكر
Superfluity	فيض، زيادة
supremacy	تفوق
Swathe	رباط، عصابة
Swathes	قطعة محصودة من حقل
Symptomatic	عرضى، ذو علاقة بعرض
Synergy	تعاون

(T)

Tacitly	ضمنيا
Tantamount	معادل، مساوى
Taverns	حانات
Tedious	ممل، مضجر
Tedium	ضجر، سأم، فترة مملة
Temple	معبد
Temptation	إغراء، إغواء
Terrain	منطقة حقل، تضاريس
Testae	الغلاف الخارجى للبذرة
Thorough fare	طريق عام، مرور
Threshers	الدرّاسة، ضارب الحنطة
Throb	خفقان
Throng	حشود، جمهور
Thyme	زعتر
Tips	أفكار سرية
Toddler	الدارج، الذى يمشى بتمهل ويتعثر
Toll	ضريبة، جزية
Topical	موضوعى
Transgression	عدوان

Trendy	ميال إلى (ينزع إلى)
Trial	محاولة، محنة، محاكمة، اختبار
Trimmings	زركشة
Trivialities	تفاهات
Trophy	غنيمة، تذكار من الصيد
Trudge	ضجر، سأم
Turbitude	فساد خلقي، عمل شائن
Turnstiles	باب دوار

(U)

Uncontested	بالتزكية
Unduly	بإفراط، على نحو غير ملائم
Unfraternal	غير أخوى
unhygenic	غير صحى
Unthinkable	لا يمكن تصوره
Upheaval	هياج، ثورة
Upiquitous = omnipresent	كُلِّى الوجود
Urban	حضرى
Utensils	أوان أوعية

(V)

Vagaries	نزوات، أوهام
Veneration	تبجيل
Verdant	أخضر مخضوضر
vestiges	آثار
Vexation	إثارة، إغاظة
Viable	قابل للحياة
Vibrant	مهتز، نابض بالحياة
Virulent	خبيث، قاس، سام جدا
Visionary	حالم، كثير الرؤى
Vulnerability	قابلية للجرح

(W)

Waistline	خصر
Wake	أثر
Well - healed	ثرى
Wen	خُرَاج، تقيح
Whammy	جالب للنحس
Wheeze	أزيز
wherewithal	مال كاف

Whim	نـزوة
Wholesome	نافع
Wickedness	لا يبارى
Wilderness	قفر
Woolly mammoth	ماموث مكسو بالصوف
Wretched	بـائـس
Wretchedness	تعاسة، بؤس

(Y)

yuppies	مترفون

(Z)

zest	منـهك
Zeitgeist	روح العصر (طابع العصر العقلى)

مراجع مختارة

Arendt, Hannah, *The Human Condition*, University of Chicago Press, 1958

Atkins, Peter, Simmons, Ian and Roberts, Brian, *People Land and Time*, Hodder, 1998

Augé, Marc, *Non-Places: Introduction to an Anthropology of Supermodernity*, Trans. John Howe, Verso, 1995

Bakhtin, Mikhail, *Rabelais and His World*, Trans. Helene Iswolsky, MIT Press, 1968

Banham, Rayner, *Theory and Design in the First Machine Age*, The Architectural Press, 1960

Barker, Felix and Jackson, Peter, *London: 2000 Years of a City and its People*, Macmillan, 1974

Baron, Xavier, *London 1066–1914: Literary Sources and Documents*, 3 vols, Helm Information, 1997

Beecher, Catherine, *A Treatise on Domestic Economy*, Harper and Bros., 1842

Beeton, Isabella, *The Book of Household Management*, Cassell & Co., 2000; 1861

Benton, Tim, *The Villas of Le Corbusier*, Yale University Press, 1987

Blythman, Joanna, *Shopped: The Shocking Power of British Supermarkets*, Fourth Estate, 2004

——, *Bad Food Britain*, Fourth Estate, 2006

Booth, Charles, *Life and Labour of the People in London*, Macmillan, 1903

Braudel, Fernand, *Civilization and Capitalism 15th–18th Century*, 2 vols Trans. Siân Reynolds, Collins, 1981

Braunfels, Wolfgang, *Monasteries of Western Europe*, Thames and Hudson, 1972

Brillat-Savarin, Jean Anthelme, *The Physiology of Taste* (*La Physiologie du goût), Trans.* Anne Drayton, Penguin Classics 1994; 1825

Burke, Peter, *Popular Culture in Early Modern Europe*, Temple Smith, 1978

Burnett, John, *A Social History of Housing, 1815–1970*, Methuen, 1986

Campbell, B.M.S., Galloway J.A., Keene D. and Murphy M.A., *A Medieval Capital and its Grain Supply: Agrarian Production and Distribution in the London Region c.1300*, Historical Geography Research Series No.30, 1993

Carcopino, Jérôme, *Daily Life in Ancient Rome*, Penguin, 1991

Chadwick, Edwin, *An Inquiry into the Sanitary Conditions of the Labouring Population of Great Britain*, Poor Law Commission, 1842

Chandler, Tertuis and Fox, Gerald, *3000 Years of Urban Growth*, Academic Press, 1974

Chung, C.J., Inaba, J., Koolhaas, R. and Leong S.(eds.), *Harvard Design School Guide to Shopping*, Taschen, 2001

Clair, Colin, *Kitchen and Table*, Abelard-Schuman, 1964

Clubbe, John, *Cincinnati Observed*, Ohio State University Press, 1992

Cobbett, William, *Rural Rides*, 2 vols, Reeves and Turner, 1885; 1830

Coffin, David R., *The Villa in the Life of Renaissance Rome*, Princeton University Press, 1979

Cooper, Derek, *The Bad Food Guide*, Routledge and Kegan Paul, 1967

Counihan, Carole and Van Esterik, P. (eds), *Food and Culture*, Routledge, 1997

Critser, Greg, *Fat Land*, Penguin, 2003

Crouch, David and Ward, Colin, *The Allotment*, Faber and Faber, 1988
Davis, Dorothy, *A History of Shopping*, Routledge and Kegan Paul, 1966
Defoe, Daniel, *A Tour Thro' the Whole Island of Great Britain*, Frank Cass & Co., 1968; 1720
Dennis, Michael, *Court and Garden: From the French Hôtel to the City of Modern Architecture*, MIT Press, 1986
Diamond, Jared, *Collapse*, Penguin, 2005
Dodd, George, *The Food of London*, Longman, Brown, Green and Longmans, 1856
Dyck, Ian, *William Cobbett and Rural Popular Culture*, Cambridge University Press, 1992
Douglas, Mary, *Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*, Routledge, 1995; 1966
——, 'Deciphering a Meal', in *Daedalus* 101, 1972
Ehrenreich Barbara and English, Deirdre, *For Her Own Good: 150 Years of the Expert's Advice to Women*, Pluto Press, 1979
Ehrnman, Edwina, Forsyth, Hazel, Peltz, Lucy, and Ross, Cathy, *London Eats Out, 500 Years of Capital Dining*, Museum of London, 1999
Eltis, Walter, *The Classical Theory of Economic Growth*, Palgrave, 2000
Erasmus, *De Civilitate morum puerilium*, Trans. Brian McGregor, in *Collected Works of Erasmus*, ed. J. K. Sowards, University of Toronto Press, 1985; 1530
Ferguson, Niall, *Empire: How Britain Made the Modern World*, Allen Lane, 2003
Fernández-Armesto, Felipe, *Food, A History*, Macmillian, 2001
Finkelstein, Joanne, *Dining Out: A Sociology of Modern Manners*, Polity Press, 1989
Finley M.I.(ed.), *Studies in Ancient Society*, Routledge and Kegan Paul, 1974
Fishman, Charles, *The Wal-Mart Effect: How an Out-of-Town Superstore Became a Superpower*, Allen Lane, 2006
Flandrin, Jean-Louis and Montanari, M., *Food: A Culinary History*, Trans. Albert Sonnenfeld, Columbia Press, 1999
Forshaw, Alec and Bergström, Theo, *Smithfield Past and Present*, Heinemann, 1980
Foucault, Michel, *Madness and Civilization*, Random House, 1965

——, *Discipline and Punish: The Birth of the Prison*, Peregrine Books, 1985

Frankfort, Henri, *Kingship and the Gods*, University of Chicago, 1978

Frederick, Christine, *Efficient Housekeeping, or Household Engineering: Scientific Management in the Home*, George Routledge, 1915

Geddes, Patrick, *Cities in Evolution*, Routledge 1997; 1915

Girardet, Herbert, *Cities People Planet: Liveable Cities for a Sustainable World*, Wiley Academy, 2004

Girouard, Mark, *Cities and People*, Yale University Press, 1985

Goody, John R., *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge University Press, 1982

Gruen, Victor, *Centres for the Urban Environment: Survival of the Cities*, Van Nostrand Reinhold, 1973

——, *The Heart of Our Cities*, Thames and Hudson, 1965

——, *Shopping Towns USA: The Planning of Shopping Centres*, Reinhold Publishing Corporation, 1960

Habermas, Jürgen, *The Structural Transformation of the Public Sphere: an Inquiry into a Category of Bourgeois Society*, Polity Press, 1992; Darmstadt, 1962

Hall, Peter, *Cities of Tomorrow: An Intellectual History of Urban Planning and Design in the Twentieth Century*, Blackwell, 2002

——, (ed.), *Von Thünen's Isolated State*, Trans. Carla M. Wartenberg, Pergamon Press, 1966

Hartley, Dorothy, *Food in England*, Little Brown and Company, 1999; Macdonald, 1954

Harvey, David, *Spaces of Hope*, Edinburgh University Press, 2000

Heinberg, Richard, *The Party's Over: Oil, War, and the Fate of Industrial Societies*, New Society Publishers, 2006

Hesiod, *Works and Days*, Trans. Richmond Lattimore, University of Michigan Press, 1959

Hoskins, W.G., *The Making of the English Landscape*, Penguin, 1970

Howard, Ebenezer, *Garden Cities of To-Morrow*, MIT Press Paperback Edition,1965; London, 1902

Huggett, Frank, *The Land Question and European Society*, Thames and Hudson, 1975

Hugo, Victor, *Les Misérables*, Trans. Norman Denny, Penguin, 1982; Paris, 1862

Jackson, Lesley, *'Contemporary': Architecture and Interiors of the 1950s*, Phaidon, 1994

Jacobs, Jane, *The Death and Life of Great American Cities*, Vintage, 1992; 1961

Johnston, James P., *A Hundred Years Eating: Food, Drink and the Daily Diet in Britain since the Late 19th Century*, Gill and Macmillan, McGill-Queen's University Press, 1977

Kaplan, Stephen, *Provisioning Paris: Merchants and Millers in the Grain and Flour Trade during the 18th Century*, Cornell University Press, 1984

Kemp, Barry, *Ancient Egypt: Anatomy of a Civilization*, Routledge, 1989

Kerr, Robert, *The Gentleman's House*, 1865

Klein, Naomi, *No Logo*, Flamingo, 2001

Lang, Tim and Heasman, Michael, *Food Wars*, Earthscan, 2004

Laporte, Dominique, *History of Shit*, Trans. Nadia Benabid and Rodolphe El-Khoury, MIT Press, 2000

Lawrence, Felicity, *Not on the Label*, Penguin, 2004

Le Corbusier, *Towards a New Architecture (Vers une Architecture)*, Trans. Frederick Etchells, The Architectural Press, 1972; Paris, 1923

——, *The Decorative Art of Today* (*L'Art Décoratif d'Aujourd'hui*), Trans. James L. Dunnett, The Architectural Press, 1987; Paris, 1925

——, *The City of Tomorrow and its Planning, (Urbanisme)*, Trans. Frederick Etchells, Dover, 1987; Paris, 1922

Lefebvre, Henri, *The Production of Space*, Trans. Donald Nicholson-Smith, Blackwell, 1998

Levenstein, Harvey, *The Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, Oxford University Press, 1993

Lévi-Strauss, Claude, *The Raw and the Cooked*, Jonathan Cape, 1969

Locke, John, *An Essay Concerning the True Original, Extent and End of Civil Government* (Second Treatise on Civil Government), in Ernest Barker (ed.), *Social Contract*, Oxford University Press, 1971; 1690

Manuel, Frank E. and Manuel, Fritzie P., *Utopian Thought in the Western World*, Harvard University Press, 1979

Marx, Karl and Engels, Freidrich, *The Communist Manifesto*, Trans. Samuel Moore, Penguin Classics 2002; London, 1848

Mennell, Stephen, *All Manners of Food*, First Illinois Paperback, 1996
Michelson, Patricia, *The Cheese Room*, Penguin, 2001
Millstone, Erik and Lang, Tim, *The Atlas of Food*, Earthscan Publications Ltd., 2003
Mintz, Sidney, *Sweetness and Power*, Penguin, 1986
Mollison Bill and Holmgren, David, *Permaculture One: A Perennial Agriculture for Human Settlements*, Doveton Press, 1990; Transworld, 1978
Monbiot, George, *Captive State: The Corporate Takeover of Britain*, Macmillan, 2000
Montanari, Massimo, *The Culture of Food*, Trans. Carl Ipsen, Blackwell, 1994
More, Thomas, *Utopia*, Trans. Paul Turner, Penguin, 2003; 1516
Morley, Neville, *Metropolis and Hinterland: The City of Rome and the Italian Economy 200 B.C.–A.D. 200*, Cambridge University Press, 1996
Morris, William, *News From Nowhere and Other Writings*, edited by Clive Wilmer, Penguin Classics, 1993
Mumford, Lewis, *The City in History*, Penguin, 1961
Murray, Oswyn (ed.), *Sympotica: A Symposium on the Symposion*, Clarendon Press, 1990
Nelson, George and Wright, Henry, *Tomorrow's House: A Complete Guide for the Home-Builder*, Simon and Schuster, 1945
Oddy, Derek J. and Miller, Derek S. (eds.), *The Making of the Modern British Diet*, Croom Helm, 1976
Ogden, Annegret S., *The Great American Housewife: From Helpmate to Wage-earner 1776–1986*, Greenwood Press, 1986
Orwell, George, *Down and Out in Paris and London*, Penguin, 1986; Victor Gollancz, 1933
——, *The Road to Wigan Pier*, Penguin, 2001; Victor Gollancz, 1937
Palmer, Sue, *Toxic Childhood*, Orion Books, 2006
Pepys, Samuel, *Diary*, 10 vols, edited by R. Latham and W. Matthews, HarperCollins, 2000
Petrini, Carlo, *Slow Food: The Case for Taste*, Columbia University Press, 2001
——, *Slow Food Nation: Why Our Food Should be Good, Clean and Fair*, Trans. Clara Furlan and Jonathan Hunt, Rizzoli, 2007

Petronius, Titus, *The Satyricon*, Trans. J.P. Sullivan, Penguin, 1981
Pollan, Michael, *The Omnivore's Dilemma*, Bloomsbury, 2006
Post, Emily, *Etiquette in Society, in Business, in Politics and at Home*, Funk and Wagnalls, 1922
Postgate, J.N., *Early Mesopotamia: Society and Economy at the Dawn of History*, Routledge, 1994
Pretty, Jules, *Agri-Culture: Reconnecting People, Land and Nature*, Earthscan, 2002
Raphael, Chaim, *A Feast of History*, Weidenfeld and Nicholson, 1972
Rassmussen, Steen Eiler, *London, The Unique City*, MIT Press, 1982; 1934
Reader, John, *Cities*, Vintage, 2005
Reid, Donald, *Paris Sewers and Sewermen: Realities and Representations*, Harvard University Press, 1993
Rickman, Geoffrey, *The Corn Supply of Ancient Rome*, Clarendon Press, 1980
Rogers, Richard, *Cities for a Small Planet*, Faber and Faber, 1997
Rossi, Aldo, *The Architecture of the City*, MIT Press, 1982
Rousseau, Jean-Jacques, *A Discourse On the Origin of Inequality* (1755), Trans. G.D.H.Cole, William Benton, 1952
Rowe, Colin, *Collage City*, MIT Press, 1979
Rykwert, Joseph, *The Idea of a Town*, Faber and Faber, 1976
——, *The Seduction of Place*, Oxford University Press, 2000
Sams, Craig, *The Little Food Book*, Alistair Sawday Publishing, 2003
Schama, Simon, *Landscape and Memory*, Fontana Press, 1996
Schärer, Martin R. and Fenton Alexander (eds.), *Food and Material Culture*, Tuckwell Press, 1998
Schlosser, Eric, *Fast Food Nation*, Allen Lane, 2001
Schoenauer, Norbert, *6000 Years of Housing*, W.W. Norton, 2000
Schofield, John (ed.), *The London Surveys of Ralph Treswell*, London Topographical Society Publication No. 135, 1987
Schumacher, E.F., *Small is Beautiful*, Vintage, 1973
Sennett, Richard, *The Fall of Public Man*, Faber and Faber, 1986
——, *Flesh and Stone*, Faber and Faber, 1996
Seth, Andrew and Randall, Geoffrey, *The Grocers: The Rise and Rise of the Supermarket Chains*, Kogan Page, 1999

Simms, Andrew, *Tescopoly: How One Shop Came Out On Top and Why it Matters,* Constable and Robinson, 2007

Sinclair, Upton, *The Jungle,* Penguin Classics, 1986; Doubleday, 1906

Smil, Vaclav, *Enriching the Earth: Fritz Haber, Carl Bosch, and the Transformation of World Food Production*, MIT Press, 2004

Smith, Adam, *An Enquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations*, 2 vols, E. Cannan (ed.), Methuen, London 1925; 1776

Spang, Rebecca L., *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2000

Stevenson, J.J., *House Architecture*, 2 vols., Macmillan, 1880

Stow, John, *Survey of London*, 2 vols, Charles Kingsforde (ed.), Clarendon Press, 1908; 1603

Strong, Roy, *Feast: A History of Grand Eating*, Jonathan Cape, 2002

Stuart, Tristram, *The Bloodless Revolution: Radical Vegetarians and The Discovery of India*, Harper Press, 2006

Symons, Michael, *A History of Cooks and Cooking*, University of Illinois Press, 2004

Tacitus, *Germania*, Trans. M. Hutton, Heinemann, 1970

Tames, Richard, *Feeding London: A Taste of History*, Historical Publications Ltd, 2003

Tanizaki, Jun'ichiro, *In Praise of Shadows*, Trans. Thomas J.Harper and Edward. G. Seidensticker, Jonathan Cape, 1991; 1933

Tannahill, Reay, *Food in History*, Penguin, 1973

Thick, Malcolm, *The Neat House Gardens: Early Market Gardening Around London*, Prospect Books, 1998

Thomas, Keith, *Man and the Natural World: Changing Attitudes in England 1500–1800*, Penguin, 1984

Thomson, E.P., *The Making of the English Working Class*, Penguin, 1980; 1963

Thoreau, Henry David, *Walden, or Life in the Woods*, Oxford University Press, 1997; 1854

Trench, Richard and Hillman, Ellis, *London Under London*, John Murray, 1993

Tudge, Colin, *So Shall We Reap*, Penguin, 2004

Viljoen, André (ed.), *CPULs: Continuous Productive Urban Landscapes*, The Architectural Press, 2005

Visser, Margaret, *The Rituals of Dinner*, Penguin, 1991

Webber, Robert, *Covent Garden: Mud-Salad Market*, J.M. Dent and Sons Ltd., 1969

White, Eileen (ed.), *Feeding a City: York: The Provision of Food from Roman Times to the Beginning of the Twentieth Century*, Prospect Books, 2000

Wigley, Mark, *White Walls, Designer Dresses: The Fashioning of Modern Architecture*, MIT Press, 1995

Wilkins, John, Harvey, David and Dobson, Mike (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, 1995

Wilson, Anne (ed.). *Luncheon, Nuncheon and Other Meals: Eating with the Victorians*, Alan Sutton Publishing, 1994

Winstanley, Gerrard. *The True Levellers Standard Advanced, or, The State of Community opened, and Presented to the Sons of Men*, London, 1649

Woolley, Leonard, *Ur of the Chaldees*, edited by P.R.S. Moorey, Cornell University Press, 1982; 1929

Wright, Frank Lloyd, *The Living City*, Horizon Press, 1958

Wrigley, E.A., *People, Cities and Wealth: The Transformation of Traditional Society*, Blackwell, 1987

Wycherley, R.E., *The Stones of Athens*, Princeton, 1978

——, *How the Greeks Built Cities*, Macmillan Press, 1979

Yorke, F.R.S., *The Modern House*, The Architectural Press, 1934

Young, Arthur, *Observations on the Present State of the Wastelands of Great Britain*, London, 1773

Reports

Action Aid, *Power Hungry: Six Reasons to Regulate Global Food Corporations* (2006), www.actionaid.org

Commission for Architecture and the Built Environment (CABE), *What Home Buyers Want: Attitudes and Decision-making Among Consumers* (2005), www.cabe.org.uk

Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra), *The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development* (2005), www.defra.gov.uk

——, *Environmental Impacts of Food Production and Consumption* (2006)
——, *Waste Strategy for England* (2007)
Defra and The Corporation of London, *Review of London Wholesale Markets* (2002), Nicholas Saphir (author), www.defra.gov.uk
DETR (Department of the Environment, Transport and the Regions, *Impact Of Large Foodstores On Market Towns And District Centres* (1998), www.communities.gov.uk
——, *Towards an Urban Renaissance*, Report of the Urban Task Force (1999), Lord Rogers of Riverside (Chair), www.urbantaskforce.org
European Commission, *Environmental Impact of Products (EIPRO: 2006)*, http://ec.europa.eu
Demos, *Creating Wealth from Waste* (1999), Robin Murray (author), www.demos.co.uk
Friends of the Earth, *Calling The Shots: How Supermarkets Get Their Way In Planning Decisions* (2006), www.foe.co.uk
Greenpeace Environmental Trust: Zero Waste (2002), Robin Murray (author), www.greenpeace.org.uk
HM Treasury, *The Economics of Climate Change* (2006), Sir Nicholas Stern (chair), www.hm-treasury.gov.uk
House of Commons All-Party Parliamentary Small Shops Group, *High Street Britain: 2015* (2006), www.nfsp.org.uk
Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), *Climate Change 2007: The Physical Science Basis* (2007), www.ipcc.ch
Institute of Grocery Distribution, *Grocery Retailing Report* (2006), www.igd.com
Joseph Rowntree Foundation, *Preferences, Quality and Choice in New-build Housing* (2004), www.jrf.org.uk
——, *Markets as Sites for Social Interaction: Spaces of Diversity* (2006), Sophie Watson and David Studdert (eds.)
London Development Agency, *Healthy and Sustainable Food for London: The Mayor's Food Strategy* (2006), www.lda.gov.uk
——, *Housing Space Standards* (2006)
Mulholland Research & Consulting, *Popular Housing Group: Perceptions of Privacy and Density in Housing* (2003), www.mch.co.uk
New Economics Foundation, *Ghost Town Britain: The Threat From Economic Globalisation To Livelihoods, Liberty And Local Economic*

Freedom (2002), www.neweconomics.org
——, *Clone Town Britain: The Survey Results on the Bland State of the Nation* (2005)
——, *The World on a Plate: Queens Market. The economic and social value of London's most ethnically diverse street market* (2006)
Royal Institute of Chartered Surveyors, *What Kind of World Are We Building? The Privatisation of Public Space* (2006), Anna Minton (author), www.rics.org
Oxfam, *Stop the Dumping! How EU Agricultural Subsidies Are Damaging Livelihoods in the Developing World* (2002), www.oxfam.org.uk
Policy Commission on the Future of Farming and Food, *Farming and Food: A Sustainable Future* (2002), Sir Donald Curry CBE (Chair), http://archive.cabinetoffice.gov.uk/farming
Sustain: The Alliance for Better Food and Farming. *City Harvest: The Feasibility of Growing More Food in London* (1999), Tara Garnett (author), www. sustainweb.org
——, *How Green Are Our Apples? A Look at the Social and Environmental Effects of Apple Production* (1999), Rosemary Hoskins (research)
——, *A Battle in Store? A Discussion of the Social Impact of the Major UK Supermarkets* (2000), Corinna Hawkes (author)
——, *Eating Oil: Food Supply in a Changing Climate* (2001), Andy Jones (author)
United Nations Food and Agriculture Organisation (FAO), *Livestock's Long Shadow* (2006), www.fao.org
World Wildlife Fund, *Living Planet Report* (2006), www.world wildlife.org
Waste and Resources Action Programme (Wrap), *Understanding Food Waste* (2007), www.wrap.org.uk

Other Useful Websites

Big Barn: a network providing information on sources of local food, www.bigbarn.co.uk
Common Ground: an organisation dedicated to promoting links between nature and culture, www.commonground.org

The Food Climate Research Network: an interdisciplinary research network looking at the impacts of food on climate change, www.fcrn.org.uk

The Food Ethics Council: an organization that challenges government, business and society to make choices that will lead to better food and farming, www.foodethicscouncil.org

Local Food Shop: a local food network linking farmers to consumers by their postcode, www.localfoodshop.co.uk

Slow food: an international network promoting traditional values and ways of life associated with local food cultures, www.slowfood.com

Soil Association: the leading UK organisation promoting ecologically sustainable organic farming, www.soilassociation.org

Tescopoly: a site dedicated to raising public awareness about the damaging impact of Tesco's dominance on local businesses and communities, www.tescopoly.org

The UK Food Group: the leading UK network for non-governmental organisations (NGOs) working on global food and agriculture issues, www.ukfg.org.uk

The Vertical Farm Project: an interdisciplinary research and design programme based at Columbia University dedicated to finding solutions for 21st century global agriculture, www.verticalfarm.com

Transition Towns: a UK network dedicated to planning in response to peak oil and climate change, www.transitiontowns.org

المؤلفة فى سطور :

كارولين ستيل

مهندسة معمارية وكاتبة ومحاضرة. وقد جمعت بعد تخرجها من كمبريدج بين ممارسة الهندسة المعمارية والتدريس والبحث فى الحياة اليومية للمدن، وهى تدير ستوديو LSE (تصميم فى مدرسة لندن الاقتصادية)، فى جامعة مترو بولتيان لندن وفى كمبديدج حيث كان المنهج الذى تحاضر فيه (الغذاء والمدينة) هو جزء راسخ من برنامج الدرجة العلمية. وقد حصل كتابها " المدينة الجائعة على جائزة RSE چيروود للمؤلفات غير الخيالية .

المترجم فى سطور :

د. فتح الله الشيخ

أستاذ الكيمياء الفيزيائية بجامعة سوهاج

حصل على بكالوريوس العلوم عام ١٩٥٨ من جامعة الإسكندرية وعلى دكتوراة الفلسفة من الاتحاد السوفيتى عام ١٩٦٤ . شغل منصب رئيس قسم الكيمياء ووكيل كلية العلوم والمستشار العلمى لرئيس الجامعة . رئيس الجمعية المصرية للكيمياء الكهربائية ورئيس المؤتمر الدولى للكيمياء الكهربائية وتطبيقاتها (من الأول وحتى السادس) . ترجم وراجع وألف عشرات الكتب والمقالات فى مجال الثقافة العلمية. له عشرات الأوراق العلمية الأكاديمية وأشرف على العديد من الرسائل العلمية فى التخصص .

المراجع فى سطور :

أحمد عبد الله السماحى

أستاذ الكيمياء الفيزيائية بجامعة سوهاج

حصل على بكالوريوس العلوم عام ١٩٥٧ من جامعة الإسكندرية وعلى دكتوراة الفلسفة من الولايات المتحدة عام ١٩٦٤ . شغل مناصب عميد كلية العلوم ورئيس فرع الجامعة بسوهاج ونائب رئيس جامعة أسيوط وجنوب الوادى. نقيب العلميين بسوهاج. ترجم وراجع عشرات الكتب والمقالات فى مجال الثقافة العلمية. له العشرات من الأوراق العلمية الأكاديمية وأشرف على العديد من الرسائل العلمية فى التخصص .

التصحيح اللغوى : محمد شلبى
الإشراف الفــنى : حسن كامل